

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 ③

H31.1.31 ワークショップ事務局

1 テックデザインセミナー

日時：平成31年1月18日（金）13：00～17：10

場所：オームビルB1（東京都千代田区神田錦町3-1）

- 株式会社テックデザインが主催する技術講習会で「凍結含浸法の基礎と技術導入のポイント」と題したセミナーが開催され、広島県立総合技術研究所 食品工業技術センターの柴田副部長が講師を担当されました。
- はじめに、凍結含浸法の発見、介護食製造技術としての開発経緯、凍結含浸介護食の普及状況について説明がありました。そして、凍結含浸法の必須工程である減圧での物質含浸原理について、実験データをもとに詳細な解説がありました。
- 続いて、食材内に酵素を含浸することで発揮される機能性成分の増強技術や、先の（公社）日本食品科学工学会西日本支部大会で発表された新規含浸法（高温急速含浸法）や大型乾燥食品の製造技術など、最新の技術開発内容も紹介されました。
- 会場には凍結含浸法を使った業務用介護食品や宅配弁当が展示されました。試食サンプルとして筑前煮が提供され、参加者はその柔らかさを直に体感されました。また、凍結含浸法が掲載された技術書、家庭科教科書、雑誌等も紹介され、技術の広まりも実感できる内容でした。



セミナーの様子



凍結含浸介護食品の展示紹介



筑前煮試食サンプル（缶詰）

- セミナー参加者は、介護食品製造企業様から一般食品製造企業様、さらには食品製造以外の異業種の企業様の参加もあり、含浸技術が多分野で利用できる注目技術であることを改めて知る機会となりました。