

資料提供

令和4年1月21日 食品工業技術センター 担当|樋口 電話 | 082-251-7433

「食品製造プロセスにおける DX・AI・データ活用」 をテーマとした講演会を開催します

1 概要

近年,デジタル技術を活用して大きな変革をもたらすデジタルトランスフォーメーション(略称:DX)に より様々な社会課題の解決や経済発展が期待されています。

そこで、食品製造プロセスの DX・AI・データ活用に取り組む契機として、一般社団法人広島県食品工業協 会と共催し、2月4日(金曜日)にオンラインにて、先進的な実践実績をお持ちの講師からその実例を御講 演いただくとともに、今後の取り組みに向けたアドバイスをいただきます。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、情報収集等事業活動に制限がかかる中、是非多くの事業者 のみなさまに、このオンライン講演会に御参加いただきたいので、報道機関の皆様に御紹介いただければ幸 いです。また、当日全てのプログラムが Web にて取材可能です。御希望があれば担当に御連絡ください。

2 企画内容

(1) 日時

令和4年2月4日(金曜日)13時10分~16時40分

(2) 参加方法

右記のQRコードより、ホームページ記載の留意事項を御確認の上、 参加申込フォームよりお申し込みください。

【令和4年1月26日(水曜日)申込締切】

(3) 定員

300 名 (参加費無料)

(4) プログラム

13 時 10 分 開会

13 時 15 分 【講演 1 】広島県が考える DX

広島県総務局デジタルトランスフォーメーション推進チーム

主事 大久保 誠二(おおくぼ せいじ)氏

広島県が推進する DX・データ活用の意義・考え方を解説いただきます。

13 時 50 分 【講演 2】 食品製造プロセスにおける AI・センサデータの活用方法とその実践例 近畿大学工学部 電子情報工学科 教授 学科長 竹田 史章(たけだ ふみあき)氏 人工知能(AI)を使用した原材料の選別及び異物検査技術などの実践例を紹介し、 AI・センサ データ活用の基礎から応用までを解説いただきます。特に異物(血合いなど)の検査や豆入りチ ョコレートなどの自然物を含む完成品の検査を具体例として示し、 ファクトリーオートメーシ ョンについても言及していただきます。

15時00分 【講演3】中小食品関連企業における最先端のAI・ロボット・量子コンピューターの導入 一般社団法人 日本惣菜協会 AI・ロボット推進イノベーション担当

フェロー 荻野 武 (おぎの たけし) 氏

人・もの・金のリソースが潤沢でない中小食品関連企業において、最先端のAI・ロボットを導 入するにはどうすればいいのか。現在、日本惣菜協会が推進している国家プロジェクトの具体的 な内容を紹介いただきます。

16 時 05 分 【意見交換】

講師から DX・AI・データ活用等に取り組む参加者へのアドバイスをいただきます。 また、事前に参加者から頂いた質問を中心に質疑、意見交換を行います。

16 時 40 分 閉会

食品工業技術センターは、県立総合技術研究所の食品専門機関として、県内の中小企業のみなさまに寄り添い、 食品製造に関する様々な技術支援を行っています。支援内容や支援事例は、当センターホームページの「利用案 内」や「支援事例」からご覧頂けます。

当センターHP のトップページには,次のキーワード検索か QR コードからアクセスしてください。 また、相談は無料で行っていますので、お気軽にお問い合わせください。

(電話 082-251-7433, メール skcgijutsu@pref.hiroshima.lg.jp)

広島 食品工業技術センター | Q





