

『冷凍技術が可能にする 食品の新しい可能性』

(兼 第2回次世代コールドチェーン研究会)

新しい冷却技術の出現や冷凍メカニズムの解明により、今まで以上に鮮度や美味しさを保持した食品の提供が可能となり、新しいマーケットの開拓を狙った商品開発や物流の革新による新たなビジネスモデルの構築が期待されています。今般、食品冷凍学の第一人者である鈴木 徹 教授（東京海洋大学）をお招きし、『冷凍技術が可能にする食品の新しい可能性』をテーマに産学官連携セミナーを開催いたします。

日時 2018年 1月26日(金) 14:00~16:30

会場 大宮ソニックシティ 9階902会議室

対象者 農業・食品関連企業の経営者・実務者等

参加費 無料

定員 20名（先着順）

プログラム（予定）

◆主催者挨拶（14:00~14:10）

◆第一部：講演会（14:10~15:10）

テーマ：『冷凍技術が可能にする食品の新しい可能性（仮）』

講師：東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 食品冷凍学研究室
教授 鈴木 徹 氏

キーワード：食品冷凍・解凍、品質劣化の抑制、品質・鮮度測定

◆第二部：意見交換会（15:20~16:30）

自己紹介、意見交換

※終了後、名刺交換会

参加企業の課題解決や新たな産業利用に向けたアイデア創出につなげるために、研究者と双方向で意見交換ができる場を設定する予定です。

申込方法 裏面「参加申込書」をFAX又はE-mailでお送りください。

お問合せ (公財)埼玉りそな産業経済振興財団 担当：真鍋 (048-824-1475)

主催：埼玉りそな産業経済振興財団
埼玉型フードシステム研究会(埼玉りそな産業経済振興財団、埼玉県)

共催：埼玉りそな銀行

講師紹介：東京海洋大学 教授 鈴木 徹 氏



1956年東京生まれ。東京海洋大学食品生産科学部門 食品冷凍学研究室教授。東京水産大学（現東京海洋大学）食品工学専攻修士修了。日本酸素株式会社（現 太陽日酸株式会社）で冷凍食品研究開発、及び低温利用機器・システムの研究開発に従事。東京大学大学院農学研究科農芸化学専攻博士課程（食品工学研究室）を経て、2004年から東京海洋大学教授。食品冷凍学の第一人者で食品メーカーとの共同開発も活発におこなっている。

研究室紹介：食品冷凍学研究室

東京海洋大学 食品冷凍学研究室は、食品冷凍に関する研究を専門的に行っている日本で唯一の研究室です。

食品の冷凍技術は既に確立されたものと思われがちですが、その実、生野菜やこんにやくなどの凍結保存が不可能であったり、凍結—解凍食品の品質を定量的に判定する方法がわかっていなかったり、理想的な解凍方法がまだ解明されていなかったり、と未解決の問題が山積みです。

この原因は、食品が生体由来の物質であるため、その凍結・解凍という現象が大変に複雑であり、科学的にも未解明の事柄が多いこと、物理学・化学・生物学・機械工学など様々な学問分野に関わる要素技術の組み合わせとなるため、研究・開発にも幅広い分野の知見が必要となること、などが挙げられます。

食品冷凍学研究室では、これらの技術や知識を総増員して、食べ物や生物が凍結するとはどういうことなのか、どのようにすればよいのか、について解決に資することを目指しています。

産学官連携セミナー（1月26日）参加申込書

受付FAX: 048-824-7821 E-mail: s.manabe@sarfic.or.jp

(公財)埼玉りそな産業経済振興財団 産学官連携推進室 担当 真鍋 行

会社名			
ご住所			
TEL		FAX	
ご参加者名	所属・役職		
	お名前		
	E-mail		
	所属・役職		
	お名前		
	E-mail		

○本申込書にご記入いただいた個人情報につきましては、本セミナーの連絡および主催者・共催者が今後開催・後援するセミナー等の案内のみに利用させていただきます。

○受講票等は送付いたしません。定員を超えた場合にはその旨ご連絡を入れさせていただきます。