

フード・フォーラム・つくば 夏の例会

いま ホットな冷たい話題

日 時：平成 30 年 7 月 18 日（水）13:15～16:40

会 場：つくば国際会議場 大会議室 102号室
（茨城県つくば市竹園 2-20-3）

参加費：会員：無料 / 会員外：1,000 円

挨拶 13:15～13:20 河野 光登 氏（フード・フォーラム・つくば幹事長）
鍋谷 浩志 氏（農研機構 食品研究部門長）

（質疑応答含む）

講演 1. 13:20～14:20

「食品の凍結・保管・解凍による品質変化の全体像」

鈴木 徹 氏（東京海洋大学大学院 食品生産科学部門・教授）

冷凍された食品の復元性は凍結過程に大きく依存すると考えられてきたが、殆ど凍結過程に影響されず、むしろ保管、解凍、調理の各過程が大きな影響を与える場合が多々ある。また、それらは食材の特性によっても異なる。本講演では、冷凍が食品の品質変化に与える影響の全体像を解説する。

講演 2. 14:20～15:20

「食品凍結・解凍におけるプロセス管理への提案」

河野 晋治 氏（株式会社 前川製作所技術研究所
食品生物技術グループ リーダー）

食品凍結および解凍プロセスにおいて、食品内部の温度や状態を把握することは重要であるにもかかわらず、現状では間接的な管理しか行っていない。本講演では、食品の凍結・解凍における非破壊計測技術の利用およびプロセス管理について概説する。

休憩 15:20～15:40

講演 3. 15:40～16:40

「食品凍結の利用と品質評価」

安藤 泰雅 氏（農研機構 野菜花き研究部門 野菜病害虫・機能解析研究領域
品質機能ユニット研究員）

冷凍は食品の保存期間を大幅に延長することができる一方で、氷結晶の生成や各種の化学反応によって品質低下をもたらす場合がある。本講演では冷凍後の細胞質材料の品質評価法や加工前処理としての凍結・解凍操作の有用性について紹介する。

交流会 17:00～18:30 レストランエスポワール（つくば国際会議場内）
（交流会費：会員 4,000 円 / 会員外 5,000 円）