

食品乾燥の最新技術と HACCPを取り巻く食品関連 企業の実態



2023.11.30 **木** 14:10～

会場 ホテルグランヒルズ静岡 5階 センチュリー / オンライン (Zoom)
定員 会場70名 オンライン500名 (先着順)
参加費 無料 (交流会は有料)

13:30 受付開始

14:10 開会

14:15 **講演1 「食品凍結乾燥技術の基礎知識
～常圧でもできる凍結乾燥～」**

京都大学大学院 准教授 **中川 究也 氏**

【講演概要】

凍結乾燥は凍結した製品から昇華によって脱水することを特徴とする乾燥法です。本講演では、食品凍結乾燥プロセスと関わる原理とそこで起こる現象、品質と関わる種々の因子について解説します。また、真空凍結乾燥・常圧凍結乾燥の事例をいくつか紹介し、それぞれのメリットや違いについて説明します。

15:35 **講演2 「HACCPを取り巻く食品関連企業の現状
～信じて疑わない消費者のために～」**

株式会社FCS **山下賢治 氏**

【講演概要】

静岡県のHACCP関連情報と、高知県の食品関連企業における具体的な衛生管理の事例をご紹介します。これらを踏まえ、食品関連企業に求められ、変化し続ける要求事項にどのように対応すべきか、理想と現実を踏まえた食品関連企業の”目的”と”手段”について考えます。

16:45 事務局からのお知らせ・閉会

17:00 **交流会 (2階 富翠珠) 定員40名 (先着順、会員優先、有料)**

申込方法

下記URLまたは右の二次元コードからお申込みください。(会場参加・オンラインともに) 会場参加・オンライン参加いずれに致しましても参加用URLを記載したメールが自動返信されます。

https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_AdRsB16jQxSKasrJD_dX-g

交流会参加者は、当日現金を回収します。(会員：3000円、その他：5000円)



申込期限

11月27日 (月) まで

問合せ先 事務局 (静岡県工業技術研究所食品科) 担当：大竹、松野
電話：054-278-3026 メール：sk-syokuhin@pref.shizuoka.lg.jp