

## 食品加工技術講習会

### 「冷凍食品の製品開発・品質向上技術」

令和5年3月2日(木) 13:30~15:40

(会場：食品加工研究センター研修室)

食品加工研究センターでは食品加工関連企業の研究者・技術者等を対象に、食品加工に関する基礎的技術や応用技術の習得を目的とした講習会を開催します。

本講習会では、「市場動向を踏まえた冷凍食品の製品開発・品質向上技術」をテーマに、これまで当センターが取り組んできた研究成果をご紹介させていただくとともに、温度計測のリーディングカンパニー「安立計器株式会社」の野原課長から温度計測について、ビジネスコンサルタント企業「株式会社えだまめ」の成田社長から冷凍食品の国内市場動向についてご講演いただきます。

なお、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点からソーシャルディスタンスをとるため、参加者を限定して実施いたします。

開会 13:30

あいさつ 13:30~13:35

食品加工研究センター食品開発部長 **吉川 修司**

**参加無料**

(募集人員20名程度)

講演Ⅰ 13:35~14:05

「冷凍食品の食感向上に関する研究開発」

食品加工研究センター 食品開発部食品開発G 主査 **梅田 智里**

冷凍食品の食感向上に向けて、フライしたパン粉の食感評価方法や、水と温度で変化するドライパン粉のガラス転移に着目した研究開発について紹介します。

講演Ⅱ 14:05~14:35

「食品に関する温度計測技術」

安立計器株式会社 営業部 課長 **野原 敦 氏**

冷凍食品の新製品開発や品質管理において、食品の中心温度や表面温度の測定は重要です。本講演では、食品の温度計測における注意点や、電子レンジ加熱中の品温計測が可能な「蛍光式光ファイバー温度計」について紹介します。

講演Ⅲ 14:35~15:35

「冷凍食品の国内市場動向」

株式会社えだまめ 代表取締役社長 **成田 博之 氏**

冷凍食品の国内消費量の推移は、右肩上がりです。本講演では、最近の国内消費トレンドや食品企業の先進的な取り組みを解説しながら、冷凍食品の国内市場動向について提言します。

閉会 15:40

主催 (地独) 北海道立総合研究機構産業技術環境研究本部 食品加工研究センター  
〒069-0836 江別市文京台緑町589-4  
お問合せ先 食品加工研究センター 食品技術支援グループ  
TEL 011-387-4132 (担当：田村)



