



道総研

令和7年度食品加工研究センター 食品加工技術講習会

食品加工における粉粒体技術の活用

令和8年3月6日(金) 13:00~16:30

食品加工研究センターは、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ています。

本講習会では、粉粒体技術の最前線におられる2名の先生をお招きし、食品分野における最新の粉粒体関連技術についてご講演いただきます。合わせて、当センターに整備されている装置を用いて測定の実演を行います。

開 会 13:00

あいさつ 13:00~13:05

食品加工研究センター 応用技術部長 渡邊 治

参加無料

講演Ⅰ 13:05~13:55

「食品分野における粉砕技術 ～よくわかる粉砕～」

ヴァーダー・サイエンティフィック株式会社

アプリケーションマネージャー 二宮 苗央 氏

食品製造・加工には粉砕作業を伴うことが多いです。単純作業に思える粉砕ですが、粉の粗さ、細かさは風味や食感に影響を与える重要な役割を担います。本講演では、各種粉砕方式の紹介から、最新の粉砕技術についてまで解説します。

講演Ⅱ 13:55~14:45

「食品分野における粉粒体評価技術
～粒子径分布・比表面積・真密度・スラリー分散性～」

マイクロトラック・ベル株式会社 東京営業所 営業 佐藤 浩二 氏

粉砕・分級・造粒・混合・乳化・晶析などの加工プロセスを伴う食品製造において、目的の粒子特性であることの確認は重要です。本講演では、食品原料の評価に適した粉粒体測定技術について、測定例を交えて解説します。

情報提供 14:45~15:00

「食品加工研究センターにおける粉粒体技術関連機器とその活用事例」

食品加工研究センター 応用技術部応用技術グループ 研究主幹 山木 一史

食加研が保有する粉砕機や粒子径分布測定装置などの粉粒体技術関連機器をご紹介しますとともに、これまでの活用事例についてご紹介します。

休憩(移動含む) 15:00~15:20

装置の測定実演 15:20~16:30

- ・超遠心粉砕機 (ZM300 Retsch)
- ・粒子径分布測定装置 (SYNC MICROTRAC)

閉 会 16:30

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
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: 佐藤・田村)



食品加工研究センター
ホームページ

食品加工技術講習会

「食品加工における粉粒体技術の活用」

◆メールでお申込みの場合 food-seminar@hro.or.jp

◆FAXでお申込みの場合 011-387-4664

講習会申込書

企 業 名						
住 所						
電話番号			FAX番号			
参加者名	所 属	職	氏 名	メールアドレス		
情報収集について	【本講習会をどのように知りましたか。】 <input type="checkbox"/> 当センターからの直接の案内（DM） <input type="checkbox"/> 当センターのホームページ <input type="checkbox"/> 当センターのメールマガジン <input type="checkbox"/> 当センターのフェイスブック <input type="checkbox"/> その他（ ）					
ご質問	【ご記入いただきました質問は、質疑応答の時間にお答えいたします】					

◇お問い合わせ先：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：佐藤・田村）