

# 食品の構造分析と製造プロセス

25年8月1日(金)

10:20 - 16:50

定員 **40**名

株式会社島津製作所  
Shimadzu Tokyo Innovation Plaza

神奈川県川崎市川崎区殿町3丁目25-40  
京急大師線 小島新田駅より 徒歩12分

[https://www.shimadzu.co.jp/research\\_and\\_development/tokyo-innovation-plaza/](https://www.shimadzu.co.jp/research_and_development/tokyo-innovation-plaza/)

## 参加費

[セミナー] 24,948円(税込) … PDF資料配布  
[内訳] 参加費 ¥ 25,000+消費税(10%)-源泉徴収税(10.21%)

[懇親会] 1,000円(税込) … 同施設 4F ラウンジ(〆切7/24)

## 申込

AndanTECウェブサイト[問合せ] → [25.8.1(第19回)RTRセミナー] → → → →

<https://www.andantecodawara.com/%E8%A4%87%E8%A3%BD-%E5%AE%9A%E5%93%A140%E5%90%8D-25-7-18-%E7%AC%AC18%E5%9B%9E-rtr%E3%82%BB%E3%83%9F%E3%83%8A%E3%83%BC-%E6%97%A5>



## プログラム

- 10:00~10:20 開場・受付
- 10:20~10:30 オープニング
- 10:30~11:00 **食品包装用のバリアフィルムについて** …… (浜本 伸夫)
- 11:00~12:00 **赤外線乾燥について** …… (近藤 良夫氏)
- 12:00~13:00 昼食 (弁当提供)
- 13:00~14:30 **食品や原材料の構造・状態・品質** …… (松村 康生氏・南部優子氏)
- 14:30~15:00 **分光分析による食品の化学的・構造的観察** …… (島津製作所 技術者)
- 15:10~15:50 **食品・製薬の凍結乾燥と加熱冷却技術について** …… (戸張 雄太氏)
- 15:50~16:00 **非破壊・非接触による水分率測定について** …… (島津製作所 営業担当者)
- 16:00~16:30 **ラポツアー**
- 16:30~16:50 質疑応答
- 17:00~19:00 懇親会 & ネットワーキング (希望者のみ)

## 登壇者



松村 康生氏  
京都大学  
生存圏研究所  
特任教授



南部優子氏  
京都大学  
農学研究科技術室  
技術係長



近藤 良夫氏  
日本ガイシ株式会社  
製造技術統括部  
製造技術1部 CAE推進Gr  
マネージャー



戸張 雄太氏  
株式会社 前川製作所  
技術企画本部 守谷工場  
技術研究所 食品生物技術グループ  
研究員



浜本 伸夫  
AndanTEC  
代表



株式会社  
島津製作所  
技術者・営業担当者

# 【プログラム】

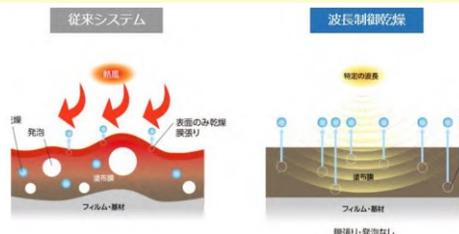
## 10:30~11:00 食品包装用のバリアフィルムについて ..... (浜本 伸夫)

1. 容器と賞味期限の影響因子；酸素と水分活性
2. 包装の種類と特徴・用途
3. 卵の構造とバリア性
4. バリアフィルムの性能と素材構成
5. 気体の膜通過(流動・分子拡散・固体拡散)



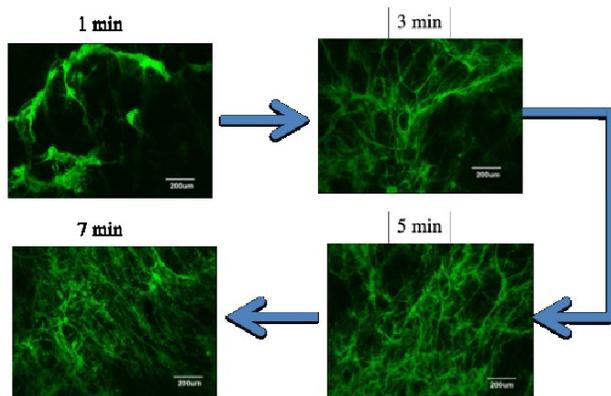
## 11:00~12:00 赤外線乾燥について ..... (近藤 良夫氏)

1. アブストラクション
2. 赤外線（熱ふく射）と従来技術の問題点
3. 波長制御システム
4. 効果事例
5. 省エネルギーへの試み



## 13:00~14:30 食品や原材料の構造・状態・品質 ... (松村 康生氏・南部優子氏)

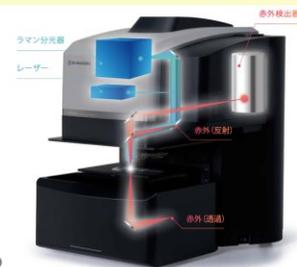
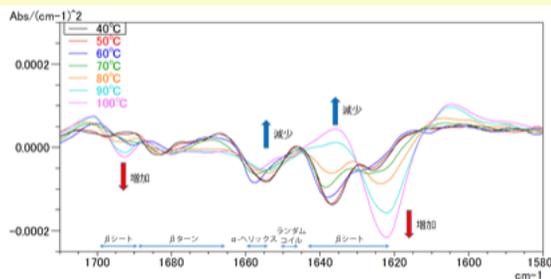
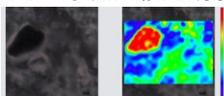
1. 乾燥条件の違いがパスタの構造や成分に与える影響
2. パスタの茹で工程における構造や状態の変化
3. パン生地におけるグルテンネットワークの形成
4. 熱履歴の違いが脱脂粉乳の品質に与える影響
5. 小麦粉食品におけるグルテンネットワークの新たな可視化法
6. レーザーラマン顕微鏡の食品系への応用



ミキシングによるパン生地中のグルテンネットワークの形成  
(共焦点レーザー蛍光顕微鏡による観察)

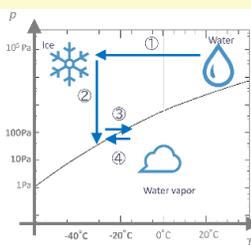
## 14:30~15:00 分光分析による食品の化学的・構造的観察 ..... (島津製作所 技術者)

1. 分光分析の種類と特徴
2. 食品の品質管理における分光分析
3. 加熱過程のタンパク質の2次構造変化
4. 顕微分光測定による食品の構造観察



## 15:10~15:50 食品・製薬の凍結乾燥と加熱冷却技術について ..... (戸張 雄太氏)

1. 凍結乾燥の特徴、利用例
2. 凍結乾燥の原理、機器構成、コスト
3. 真空下における熱・物質移動モデル
4. これからの凍結乾燥技術



## 15:50~16:00 非破壊・非接触による水分率測定について ..... (島津製作所 営業担当者)

1. 食品の水分率測定について
2. 水分率モニタ製品概要
3. 食品製造ラインへの展開事例ご紹介

