

令和6(2024)年度

第3回 サステナブル食品開発研究部会

持続可能な社会への対応や地域資源等の活用など、幅広い視点での新技術・新商品開発を促進するための研究部会を開催します。第3回は「食品の乾燥技術とその活用」をテーマに、技術セミナー、取組事例紹介、意見交換等を実施しますので、是非御参加ください。

日時 令和6(2024)年 **10月4日(金)**
13:30~16:30

場所 **栃木県産業技術センター 大会議室**
(宇都宮市ゆいの杜1-5-20 とちぎ産業創造プラザ内)

対象者 **フードバレーとちぎ推進協議会会員等**

講演1

食品乾燥技術の基礎と規格外野菜を活用した商品開発

湿度をコントロールし、食材の表面硬化を防ぎ内部からの脱水を促進することで、色鮮やかで香り良く乾燥することができる乾燥技術DDS (Dual Drying System) と、規格外野菜を活用した商品開発事例について紹介します。

講師：株式会社木原製作所 専務取締役 **木原 利昌 氏**
営業部 **田村 哲也 氏**

※Web登壇

講演2

凍結乾燥技術とフリーズドライ食品の開発動向

凍結乾燥は、食品の味や香り、成分の変化が少なく、常温で長期間保存できるなどの特徴があり、様々な食品に活用されています。凍結乾燥の原理やフリーズドライ食品の開発動向についてお話しします。

講師：日本テクノサービス株式会社 営業部
課長 **飯本 孝行 氏**

取組事例紹介&意見交換等

- 株式会社シオダ食品様から生姜加工副産物の活用について取組事例をご紹介します。
- 事前アンケートを基にした参加者間による意見交換
- 食品乾燥機、真空凍結乾燥機の現地説明と試作品の紹介

■お問合せ先：栃木県産業技術センター食品技術部 担当:益子、郡司

TEL:028-670-3398/E-mail: sangise-shokuhin@pref.tochigi.lg.jp

お申し込み方法

10月2日(水)までに以下QRコード又はURLからお申し込み下さい。

<https://forms.office.com/r/6NQqGz0zsQ>



* 上記方法でのお申し込みが難しい場合には、メールでもお申し込み頂けます。

【メールによる申込みをご希望の場合】

メール本文に以下の項目をご記入の上、担当(益子・郡司)まで送信してください。

送信先: sangise-shokuhin@pref.tochigi.lg.jp

- ・貴社名 ・連絡担当者名 ・連絡先メールアドレス ・参加者氏名
- ・活用方法に困っている、又は活用方法を検討したい未利用農産物や製造端材・残渣等副産物がありましたら、ご記入ください。
- ・貴社内のフードロス削減等に向けての取組事例、活用事例、加工事例についてご紹介ください。
- ・上記事例について、情報交換の場での提供の可否

研究部会 年間計画(予定)

- ・ 第4回(10/25) テーマ「AI等デジタル技術とその活用」
- ・ 第5回(11/15) テーマ「食品の粉砕技術とその活用」
- ・ 第6回(R7年1月) 成果発表会

※ 取組事例紹介、意見交換会、企業間マッチングを支援し、商品開発等への取組を促進します。

交通案内

栃木県産業技術センター（宇都宮市ゆいの杜1-5-20 とちぎ産業創造プラザ内）



■ LRTでお越しの方
「ゆいの杜西」停留場から徒歩約15分

■ お車でお越しの方
JR宇都宮駅東口から東進、鬼怒川を
渡り信号4つ目「刈沼町」交差点左折、
約700m