

令和6(2024)年度

# 第2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2回は「食品の殺菌技術とその活用」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 **9月18日(水)**

**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

### 高品質食品の製造に向けた殺菌・加熱加工技術

高品質食品製造においては、食感・色味・栄養成分を維持しつつ、初発の菌数を減少させることが重要です。効率的な加熱や酸化防止効果特性がある過熱水蒸気や、高い熱伝達特性や乾燥抑制効果を有するアクアガスを中心とした殺菌・加熱加工、日持ち向上事例について紹介します。

**講師：日本大学 生産工学部 特任教授 五十部 誠一郎 氏**

## 講演2

### 水蒸気加熱装置(アクアクッカー)の説明・デモ

アクアクッカーは、高温の微細水滴を利用した加熱調理器で、効率的な加熱と短時間調理が可能です。生野菜に対しては、数十秒の加熱で生の食感を保ちながら効果的な殺菌が行えます。食品加工や病院の治療食、学校給食、外食産業など、幅広い現場での活用についてお話しします。

**講師：株式会社タイヨー製作所 営業部長 長谷川 充仁 氏**

## 取組事例紹介&意見交換等

- やまこ産業株式会社様から食品副産物からの動植物油脂と飼料製造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
- 未利用食品等の素材化支援拠点の見学

■ お問合せ先：栃木県産業技術センター食品技術部 担当:筒井、益子

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

## お申し込み方法

**9月16日(月)**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/e4rB1YsYJk>



\* 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(筒井・益子)まで送信してください。

送信先: [sangise-shokuhin@pref.tochigi.lg.jp](mailto: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3回(10/4) テーマ「食品の乾燥技術とその活用」
- ・ 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「食品の粉碎技術とその活用」
- ・ 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