

令和元年度 マイクロ波技術の食品等への利用に関する講演会のご案内

当財団地域共同研究施設（リストかがわ）では、財団の基幹技術として高温高压流体（超臨界、水熱）技術やマイクロ波技術の研究を行っています。

今回は、県内企業等にマイクロ波技術活用による新商品開発や製造技術革新に取り組んでいただくことをめざし、食品等に対する本技術の先端的活用方法や取組事例を紹介する講演会を以下の通り開催しますので、ご案内申し上げます。

記

日時：令和2年2月21日（金） 13:30～16:10

場所：香川産業頭脳化センタービル 2階一般研修室（高松市林町2217-15）

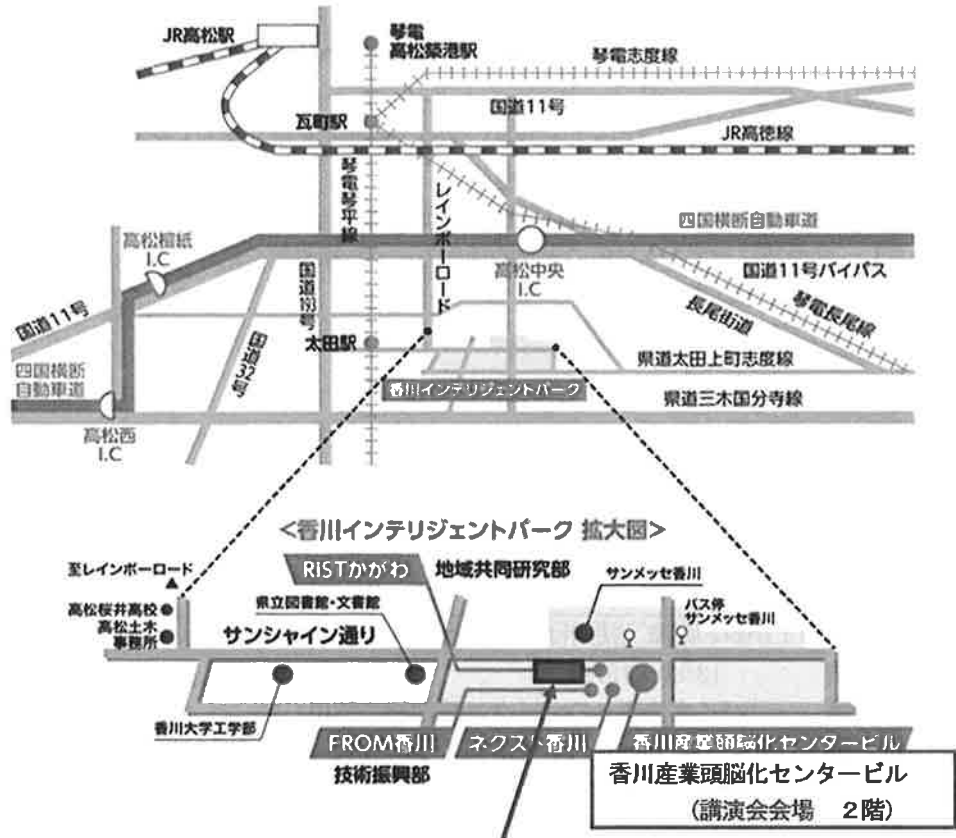
主催：（公財）かがわ産業支援財団

参加費：無 料

《プログラム》

(開会挨拶：かがわ産業支援財団 理事長 大津 佳裕) (13:30～13:40)	
基調講演	13:40～15:10
演題	「バイオ技術へのマイクロ波加熱の利用」
講師	九州工業大学 大学院情報工学研究院 生命化学情報工学研究系 准教授 大内 将吉 氏
概要	バイオ技術は、細胞培養、滅菌など生物組織への直接の加熱、あるいは、遺伝子増幅、プロテオミクス、電気泳動ゲル調整などの様々な分析にかかる間接的な加熱といったように多くの加熱操作を必要としています。それらをマイクロ波加熱に置き換えることで、従来に無いユニークな現象が見出されています。そこで、本講演では、マイクロ波加熱をバイオプロセス、ケミカルプロセスへ応用した研究について、大内研の研究を中心にして紹介していただきます。さらに、マイクロ波加熱を生物適応進化に応用した研究も紹介していただきます。
(休憩 15:10～15:20)	
取組事例紹介①	15:20～15:50
演題	「濃縮、蒸留へのマイクロ波加熱の応用」
講師	高知県工業技術センター 主任研究員 村井 正徳 氏
内容	高知県工業技術センターでは、液体やペースト状物質にアンテナを利用してマイクロ波を直接照射し、効率よく加熱する技術を長年研究してこられました。水分の多い食品はこの技術と大変相性がよいため、最適設計したアンテナを使うことで、加熱効率のよい大型食品加熱装置を開発・実用化することができました。本センターで設計したアンテナとそれを搭載した装置及び本装置を用いた果汁などの濃縮や柑橘類の果皮などの蒸留による有用成分を抽出した事例等を紹介していただきます。
取組事例紹介②	15:50～16:10
演題	「マイクロ波熟成促進装置 Aging Booster について」
講師	四国計測工業株式会社 主席研究員 國井 勝之 氏
内容	四国計測工業株式会社では、これまで化学反応向けの種々のマイクロ波加熱装置を開発してこられました。この度、マイクロ波加熱を利用して食肉の熟成を促進する「Aging Booster」を開発されました。Aging Boosterの特徴、ならびに牛肉などの食材を中心とした熟成試験の結果の事例を紹介していただきます。

会場案内



※お車でお越しの方は、RIST かがわ西側の臨時駐車場をご利用ください。

参加申込書

企業・機関名		
電話番号		
E-mail		
参加者	所属・役職	氏名

★2月10日(月)までに下記へFAX又はE-mailによりお申込みください。

【お申込・問合せ先】

(公財) かがわ産業支援財団 地域共同研究部 末澤・瓜生	TEL 087-869-3440 FAX 087-869-3441 E-mail rist@kagawa-isf.jp
---------------------------------	---