

<学会Webサイト掲載用原稿>

◇学会・支部・部会主催行事 最新情報

農業食料工学会シンポジウム

フードテクノロジー（フーテック）フォーラム2018

ー農産物・食品の加工・保存・流通の要，微生物コントロールの最前線ー

「FOOMA JAPAN 2018（2018国際食品工業展）」が、2018年6月12日（火）～15日（金）の4日間、東京ビッグサイト（東展示棟 1～8ホール）で開催されます。

この展示会の目的は、「食品機械・装置および関連機器に関する技術ならびに情報の交流と普及をはかり、併せて食品産業の一層の発展に寄与することとし、”食の安全・安心”に関心が高まる中、食品機械の最先端テクノロジー、製品、サービスを通して、”食の技術が拓く、ゆたかな未来”を提案する。」とされています。

農業食料工学会では、これに合わせまして、最終日の6月15日（金）に、以下のとおり、学会主催のシンポジウムを開催いたします。

つきましては、多数の皆様のご参加をお待ちしております。

開催日時：2018年6月15日（金） 10：20～15：35

場 所：東京ビッグサイト 会議棟 6階 605・606 セミナー会場

主 催：農業食料工学会

共 催：（一社）日本食品機械工業会

協 賛：（公社）日本食品科学工学会、（一社）日本食品保蔵科学会（予定）

プログラム

- |             |       |   |
|-------------|-------|---|
| 10：20～10：30 | 開催挨拶  | 農業食料工学会 /（一社）日本食品機械工業会  |
| 10：30～11：15 | 講演(1) | 「最近の食中毒事情と食品の微生物安全性確保の取り組み」<br>川本 伸一〔（公財）日本食品科学工学会 専務理事／農研機構 食品総合研究所 客員研究員〕 |
| 11：15～12：00 | 講演(2) | 「農産物・食品の殺菌技術と品質保証技術に関する知見」<br>濱中 大介〔鹿児島大学農学部 准教授〕                           |
| 12：00～13：00 | 昼食・休憩 |   |
| 13：00～13：45 | 講演(3) | 「プラズマ 能水を用いた農水産物・食品の殺菌」<br>林 信哉〔九州大学大学院 総合理工学研究院 教授〕                        |
| 13：45～14：30 | 講演(4) | 「微生物の動態とコントロールについて」<br>内野 昌孝〔東京農業大学 生命科学部 教授〕                               |
| 14：30～14：40 | 休憩    |   |
| 14：40～15：25 | 講演(5) | 「HACCP 義務化に対応した予測微生物学の活用方法」<br>小関 成樹〔北海道大学大学院 農学研究院 准教授〕                    |
| 15：25～15：35 | 閉会挨拶  | 農業食料工学会   |

なお、参加申込の事前登録等は、「FOOMA JAPAN / 2018 国際食品工業展」の Web サイト（[http://www.foomajapan.jp/seminar/jsam\\_symposium.html](http://www.foomajapan.jp/seminar/jsam_symposium.html)）から可能です。

皆様、奮ってご参加下さい。