

「食」を支える、多彩な併催行事

食品製造プロセスにかかわる展示のほか、FOOMA JAPAN 2010 では、新たなビジネスチャンスや研究開発のヒントが得られたり、最先端の情報が収集できる場として、業界関係者にとって非常に意義のあるセミナー、研究発表など各種イベントを開催します。

ICOFANS-Japan,2010 International Conference on Food Applications of Nanoscale Science - Japan, 2010
日本食品工学会 春季講演会 / フォーラム 2010

ナノスケール科学の食品応用に関する国際シンポジウム Japan 2010・・・聴講無料

内容：日本で初めて食品ナノテクノロジーの国際会議を開催。米国、欧州（オランダ、イギリスなど）、韓国、台湾など総勢8か国の「食品ナノテク研究」の第一人者が集結して、食品ナノテクに関わる計測技術、ナノスケール食品素材の製造、評価、標準化、安全性、リスク評価などについて、最新の成果の発表、討議を行います。

日時：6月10日（木）、11日（金）10：00～17：00

会場：会議棟6階607・608会議室 定員300名

主催：日本食品工学会 / 共催：（独）農研機構・食品総合研究所、（社）日本食品機械工業会

6/10(木)	9:30 午前の部受付	会議棟 6F (607 + 608)
10:00	開会挨拶	
10:05-10:45	米国における食品・農業分野におけるナノテクノロジー研究 Hongda Chen / USDA,食品農業研究所(NIFA) [アメリカ]	
10:45-11:25	食品のマイクロ・ナノ加工 Franks Kampers / ワーニンゲン大学研究センター [オランダ]	
11:25-12:05	カナダにおける食品ナノテクノロジー Rickey Yada / ゲルフ大学 [カナダ]	
12:05-12:45	健康・消費者保護の面からみたナノ加工品 Rui Cavaleiro Azevedo / 欧州共同研究センター保健消費者保護研究所 (IHCP)	
	13:15 午後の部受付	
13:45	挨拶	
13:50-14:20	食品ナノ粒子の製造 Mitsutoshi Nakajima 中嶋光敏 / 筑波大学	
14:20-14:50	食品ナノ粒子の特性解析 Sosaku Ichikawa 市川創作 / 筑波大学	
14:50-15:20	食品・食品加工のためのマイクロ・ナノバブル Takeo Shiina 椎名武夫 / 農研機構	
15:20-15:50	ナノスケール食品の安全性評価 Noriko Yamanaka 山中典子 / 農研機構	
15:50-16:20	食品のナノバイオテクノロジー解析 Shigeru Sugiyama 杉山 滋 / 農研機構	
16:20-16:50	食品のナノスケール画像化 Tomoko Nakanishi 中西友子 / 東京大学	

6/11(金)	9:30 午前の部受付	会議棟 6F (607+608)
10:00	挨拶	
10:05-10:45	ナノスケール食品の製造とレギュラトリー Qasim Chaudhry / 英国中央科学研究所(CSL) [イギリス]	
10:45-11:25	台湾における食品のナノテクノロジー研究 An-I Yen / 国立台湾大学 [台湾]	
11:25-14:40	ポスターセッション 【609 会議室】 25名の講師が参加	
	14:10 午後の部受付	
14:40-15:20	食品のマイクロ・ナノ構造の計測と制御 Jose Miguel Aguilera / チリカトリック大学 [チリ]	
15:20-16:00	韓国における食品・ナノバイオテクノロジーの展開 Yong-Jin Cho / 韓国食品研究院 [韓国]	
16:00-16:40	パネルディスカッション Mitsutoshi Nakajima 中嶋光敏 / 筑波大学 Hongda Chen / USDA,食品農業研究所(NIFA) [アメリカ] Franks Kampers / ワーニンゲン大学研究センター [オランダ]	
16:40	閉会挨拶	

ポスター展示 6月10日(木)、11日(金) 10:00~17:00 会場：会議棟6階 609会議室

氏名	所属	ポスター発表課題
堀金 彰	(独)農研機構 食品総合研究所	Milling technology of cereal with metal mortar mill ナノスケール加工の臼式製粉技術による穀類等の低温超微粉砕化技術の開発
岡留 博司	(独)農研機構 食品総合研究所	Characteristic features of micro-scale rice flours ground using jet mill ジェットミル等による食品素材からの微粉体素材の製造技術の開発
村田 裕子	(独)水産総合研究センター 中央水産研究所	Characteristics of ground fish meat with a high content of ATP ナノスケール加工による水産物の品質保持・加工特性改善技術の開発(品質保持・加工特性改善)
中嶋 光敏	筑波大学大学院	Development of Production Technology for Nanoscale Antioxidant Food Materials 抗酸化ナノ食品素材の製造技術の開発
小林 功	(独)農研機構 食品総合研究所	Nanochannel Emulsification: Device Development and Droplet Generation Characteristics ナノスケールチャンネルの製作と微細空間特性の解明 Microchannel Emulsification Devices for Producing Monodisperse Emulsions ナノスケールチャンネルの製作と微細空間特性の解明
市川 創作	筑波大学大学院	Fluid analysis of gastric contents induced by peristalsis in human stomach ナノ食品素材の物理化学特性の解明
安達 修二	京都大学大学院	Effects of Particle Size on the Oxidative and Dispersion Stabilities in O/W Emulsion and Solubilized Systems ナノスケール食品分散系の抗酸化性・安定性の評価と制御
上野 聡	広島大学大学院	Precipitation kinetics of phytosterols in O/W emulsion droplets 高機能物性を有するナノ食品素材の物理化学特性の解明とナノ領域発現機構の解析
大下 誠一	東京大学大学院	Stability and zeta-potential of micro- and/or nano-bubbles マイクロ・ナノバブル水の動態解析と特性解明
井上 正康	大阪市立大学大学院	Analysis of immunological reaction of nanoscale food ナノスケール食品素材の免疫学的安全性の解析と評価
山中 典子	(独)農研機構 動物衛生研究所	Modifying effect of nano scaled β -carotene emulsion in rat with D-galactosamine induced liver injury 実験動物および培養細胞を用いたナノスケール食品素材の生体影響評価(生体影響解析と評価手法開発)
渡辺 純	(独)農研機構 食品総合研究所	Coexistence of lipid vesicles modulates transepithelial transport of flavonoids 経口摂取されたナノスケール食品素材の免疫学的応答性の解析
稲熊 隆博	カゴメ株式会社 総合研究所	Absorption of β -carotene on Technology of miniaturization 実験動物を用いた抗酸化ナノ食品素材の体内動態評価
佐藤 記一	東京大学大学院	Development of Integrated Micro Total Bioassay System for Evaluation of Bioavailability and Bioactivity マイクロチップを用いたナノスケール食品素材のバイオアベイラビリティの評価
清水 直人	筑波大学大学院	Stability and Quality of Microstructured Rices by in Pulverization ナノ構造化食品の保存と品質特性
松村 康生	京都大学大学院	New Functional Properties of Fine Rice Particles 液体・固体粒子の物性解析とナノスケール界面・構造制御による高機能化
中村 宣貴	(独)農研機構 食品総合研究所	Effect of micro-bubble water in reducing bacterial population on fresh produce マイクロ・ナノバブル水の特性機構の解析と評価
村松 宏	東京工科大学	Fabrication of AFM probes for imaging and characterizing food nanoparticles 食品ナノスケール観察のための走査プローブ顕微鏡用プローブ技術の開発
杉山 滋	(独)農研機構 食品総合研究所	Application of Atomic Force Microscopy to Food Nanostructure Analyses 走査型プローブ顕微鏡によるナノスケール食品計測評価技術の開発
小堀 俊郎	(独)農研機構 食品総合研究所	Structures and interactions in food revealed by Atomic Force Microscopy 走査型プローブ顕微鏡による食品ナノ粒子の動態評価技術の開発
北森 武彦	東京大学大学院	Nano- and Micro-Fluid Control Method for Single Nano-Particle Analysis マイクロ・ナノ化学システムを用いる単一ナノ粒子分析法の開発
中西 友子	東京大学大学院	Observation of rice powder particle and its water absorption process using real-time RI imaging system 水動態のナノスケールイメージング技術の開発と食品素材の機能発現機構の解明
阿部 英幸	(独)農研機構 北海道農業研究センター	The investigation on the applicability of total internal reflection microscopy (TIRM) to determine the local viscosity of water エバネッセント光による水のナノスケール構造解析手法の開発
田畑 仁	東京大学大学院	Terahertz Imaging and Spectroscopy for Secure-Food Technology ナノスケール食品素材評価のための量子ナノドット増強テラヘルツ分光法の開発

～国内外の大学・研究機関が最先端の研究について発表～

アカデミックプラザ2010・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・聴講無料

内容：18回目を迎える今年は、国内51、海外14、合計65研究室が参加。各大学・研究機関が最先端の研究について発表。アカデミックプラザは毎年、産・学・官で共同研究開発を行う契機となっています。

日時：6月8日(火)～11日(金)10:00～17:00

会場：東6ホール

口頭発表：アカデミックプラザ内のステージで会期中毎日発表。1テーマ30分で34テーマの発表。

〔ポスターセッション〕特別テーマ：これから求められる食の安全・保存技術

国内10研究室、海外4研究室

一般テーマ：国内41研究室、海外10研究室

農業機械学会シンポジウム フードテクノロジー（フーテック）フォーラム・・・聴講無料

テーマ：食料の自給率向上に寄与する最先端技術

日時：6月8日（火）10：30～16：00

会場：会議棟 605・606 会議室(定員 300名)

主催：農業機械学会 / 共催：(社)日本食品機械工業会

農業施設学会シンポジウム・・・聴講無料

テーマ：食料の生産から廃棄における危害要因排除とリスク管理（ナビゲーター:萩原昌司/農研機構食品総合研究所）

日時：6月8日（火）13：00～16：00

会場：東3ホール プレゼンテーションセミナーA会場 定員 90名

主催：農業施設学会

E H E D G セミナー・・・聴講無料

テーマ：Doc 13 について：開放型食品機械の一般衛生構造（講師：Knuth Lorenzen / EHEDG 会長）

日時：6月9日（水）10：30～12：30

会場：会議棟 605・606 会議室(定員 300名)

共催：EHEDG JAPAN、(社)日本食品機械工業会

A I B F O O M A 特別講演会・・・聴講無料

テーマ：A I B 及び A I B フードセーフティについて（講師：Jim Munyon / AIB プレジデント）

日時：6月9日（水）14：00～15：30

会場：会議棟 605・606 会議室(定員 300名)

共催：A I B 日本同窓会、(社)日本食品機械工業会

美味技術研究会シンポジウム・・・聴講無料

テーマ：食の色彩とおいしさ

日時：6月10日（木）10：50～15：50

会場：会議棟 605・606 会議室(定員 300名)

主催：美味技術研究会 / 共催：(社)日本食品機械工業会 / 協賛：農業機械学会・日本食品工学会

「食」の楽しさを語るトークショー（東6ホール・アカデミックプラザステージ）



6月9日(水)13：00～13：30

ゲスト：相田 翔子さん

参加無料



6月10日(木)13：00～13：30

ゲスト：石野 真子さん

参加無料

～海外の大使館や団体等が出展～

グローバルコーナー（東1ホール）

世界各国から11大使館・団体等が出展。国際交流の起点とします。

*出展者・・・ チェコ共和国大使館、 スペイン大使館経済商務部、 アメリカ大使館商務部、
American Meat Institute、 フィリピン大使館、 Becamex IDC corp、 マレーシア工業開発庁、
Bangkok Exhibition Services、 香港貿易発展局、 日印国際産業振興協会、 ケルンメッセ

出展者プレゼンテーションセミナー・・・聴講無料

内容：出展企業が自社の製品・技術・サービスについて、詳しく説明します。展示会場では得られない
詳細な情報が入手でき、具体的なビジネスに結びつける大きなチャンスです。

日時：6月9日（水）～11日（金）11:00～15:45（A会場）/11:30～16:15（B会場）

会場：A会場・東3ホール / B会場・東6ホール 各セッション定員 90名

参加社：A会場～12社（12セッション） / B会場～15社（15セッション）