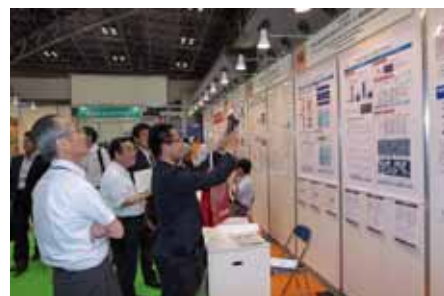


「食」を支える、多彩な併催行事

FOOMA JAPAN 2013では、食品製造プロセスに関わるさまざまな食品機械や装置の展示のほか、業界関係者が新たなビジネスチャンスや研究開発のヒントを得たり、最先端の情報を収集することができる非常に有意義なセミナーや研究発表なども行います。

アカデミックプラザ 2013 各大学や研究機関が最先端の研究を発表！

特別テーマ：食の未来を創る付加価値向上技術＋一般テーマ
参加：国内45研究室、海外18研究室
内容：産・学・官の交流を通じて互いの知見を深め、今後の技術開発に向けて共同研究を行う貴重な契機となっている研究発表会。食品及び食品機械分野の総合的な発展と技術力の向上を図るために、今回は国内45、海外18の合計63研究室が参加し、口頭発表やポスターセッションで、各大学・研究機関が最先端の研究について発表します。



日時：6月11日（火）～14日（金）10：00～17：00

アカデミックプラザでは、実演・試食を行なう研究室もあります。

会場：東2ホール前と東5ホール前のガレリアスペース

グローバルスペース 海外機関や駐日外国大使館が各国の最新情報を提供。

世界各国から19の大使館・機関・団体等が出展。来場者に食材や市場動向、投資環境など、企業が海外に進出するための情報を提供することで新規ビジネス創出の機会に結び付けます。

【在日海外大使館】 アメリカ大使館商務部 オランダ王国大使館 スイス大使館 スペイン大使館経済商務部 チェコ共和国大使館 フィリピン共和国大使館 ブラジル大使館 ポーランド共和国大使館貿易・投資促進部

【海外機関】 アメリカ州政府協会（ASOA） シンガポール政府観光局 香港貿易発展局 ベカメックス（ベトナム・ビンズン省投資工業開発公社）

【海外団体】 インドネシア食品・飲料業者連盟（GAPMMI） 韓国食品工業協会 タイ投資委員会東京事務所 中国食品と包装機械工業協会 特定非営利活動法人日印国際産業振興協会 ミャンマー農産物加工・輸出業者協会

【展示会主催社】 ケルンメッセ

場所：東4ホール前のガレリアスペース



日食工コーナー 国際規格対応の制御盤モデルを展示。

FOOMA JAPAN を主催する一般社団法人 日本食品機械工業会の活動や沿革などを紹介するほか、国際規格に対応した制御盤モデルを展示します。制御盤モデルは、国際規格対応と北米の UL 規格対応の2種類を展示します。

場所：東4ホール前のガレリアスペース

出展社プレゼンテーションセミナー、セミナー、シンポジウムは会議棟に集約！

【会議棟】



【1F】レセプションホールB

FOOMA ビジネスフォーラム (6/13)

【6F】605・606 会議室

日本食品工学会フォーラム 2013 (6/11)

EHEDG セミナー (6/12)

AIB FOOMA 特別講演会 (6/12)

美味技術学会シンポジウム (6/13)

農業機械学会シンポジウム (6/13)

607 会議室

農業施設学会シンポジウム (6/11)

出展社プレゼンテーションセミナーB 会場
(6/12～14)

608 会議室

出展社プレゼンテーションセミナーA 会場
(6/12～14)

FOOMA ビジネスフォーラム 経済アナリストの森永卓郎氏が講演 (6/13)

テーマ：「変化の時代の今、企業に求められているものは？」

日時：6月13日(木) 17:00～18:30

会場：会議棟 1階レセプションホールB

募集人数：400名(聴講無料)

当日登録は東3ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。

内容：経済アナリスト(獨協大学教授)として幅広く活躍している森永卓郎氏が登場。金融からオタク経済まで幅広い論評で活躍する森永氏ならではのユニークな経済論・企業論を展開予定。今回は展示会閉場後にじっくりと聴講できるよう、17:00～開催としました。



出展社プレゼンテーションセミナー

内容：出展企業が自社の製品・技術・サービスなどについて、詳しく説明します。展示会場内では得られない貴重な情報が入手でき、新規ビジネスに結びつけられる大きなチャンスです。今回から会場を会議棟に移し、募集人数を従来の90名から120名へと増加。また、セミナー終了後に質問や相談を行なうことができるスペース「プレセミラウンジ」を新たに設け、参加者の情報収集のチャンスを増やしました。

日時：6月12日(水)～14日(金)

会場：A会場・会議棟6階 608会議室 11:00～16:45

B会場・会議棟6階 607会議室 10:30～16:15

募集人数：全セミナー各120名

当日登録は東3ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。

参加社：A会場～15社(15セミナー) / B会場～12社(15セミナー)

詳細は次ページ参照

出展社プレゼンテーションセミナー

		6/12(水)			6/13(木)			6/14(金)		
会場	時間	出展社名	分野	テーマ	出展社名	分野	テーマ	出展社名	分野	テーマ
A会場(会議棟6階608会議室)	11:00-11:45	アントンパール・ジャパン	計測・分析・検査	入門！脱気・温調不要の炭酸飲料 Brix・CO2 同時測定技術	前川製作所	鮮度管理・品質保持	未来の鮮度保持技術	日本ボール	設備機器・技術・部品	食品衛生法におけるフィルター製品への要求事項および輸入手続き
	12:15-13:00	タクミナ	衛生対策・管理	食中毒菌・カビ対策に！弱酸性次亜水による総合衛生管理のご提案	テイエルビ	環境対策・リサイクル	原単位改善！工場内の湯気・排熱をエネルギーとして有効活用	日本ボール	計測・分析・検査	迅速微生物検査リアルタイム PCR システム「ジーンディスク」
	13:30-14:15	イシダ	計測・分析・検査	デュアルエナジーセンサーを搭載した「X線異物検出装置」について	エステック	保管・搬送・移動	「チェーンレス樹脂製連続バケツコンベヤ」と「脱金属コンタミ」	GEA プロセスエンジニアリング	設備機器・技術・部品	乳製品・流動食向け粉体輸送&膜濃縮・蒸発濃縮の適用分野
	14:45-15:30	赤門ウイレックス	衛生対策・管理	事例で学ぶ！！食品製造工場における、室内空気環境の改善！！	アルファ・ラバル	設備機器・技術・部品	遠心機+膜による飲料・液体食品のハイブリッド・セパレーション	ツカサ工業	原料処理	食品工場における衛生的給粉・計量システム
	16:00-16:45	日清エンジニアリング	エンジニアリング・生産流通システム・IT・ITソリューション	少量多品種生産の効率化を実現！粉体用コンテナシステムのご紹介	ニューテックノグループ	衛生対策・管理	事例解説・工場と専門業者が総力で取り組む防虫・防鼠	食品施設計画研究所	エンジニアリング・生産流通システム・IT・ITソリューション	工場計画と FSSC22000、ISO/TS2002-1、AIB
B会場(会議棟6階609会議室)	10:30-11:15	ウインクレル	菓子・パン	フランチ ハース社によるホロー・ウエハース生産ラインの提案	イカリ消毒	衛生対策・管理	検査事例から見る異物混入事故の初期対応と検査手法	GEA ウェストファリアセパレーター ジャパン	飲料・乳製品	食品用途における高圧ホモジナイザーの特長 - 高効率ホモバルブなど
	11:45-12:30	アメフレック エンジニアリング本部	環境対策・リサイクル	食品工場における省エネ・節電空調の提案 - 排熱回収の有効利用 -	イカリ消毒	衛生対策・管理	異物混入対策のためのルール作りの考え方とコツ	GEA ウェストファリアセパレーター ジャパン	飲料・乳製品	乳業用遠心分離機の「最新技術」- プロセスの概略紹介 -
	13:00-13:45	きた産業	発酵・醸造	欧州の最新ワイン醸造機器事情	大川原製作所	原料処理	まだまだできますコスト削減！オーカワラの省エネ技術	西村機械製作所	原料処理	製粉革命！世界最大級のふるい能力メガシフター-小麦粉、澱粉、他
	14:15-15:00	テイエルビ	設備機器・技術・部品	蒸気の活用術！綺麗な蒸気・温水で安全・安心・素早い生産の実現	クレオ	衛生対策・管理	食品工場の現場における洗浄と衛生の着眼点	オブテックス・エフエー	計測・分析・検査	賞味期限誤表記によるリコールの現状と対策
	15:30-16:15	森永エンジニアリング	衛生対策・管理	製造現場における微酸性電解水の活用 - 野菜、器具等の衛生管理 -	エイコーエコスバ	調理食品	フライ油の使用期間延長のための効率的な酸価ダウン装置の開発	オブテックス・エフエー	計測・分析・検査	3D食品外観検査のご提案 - 割れ・欠け・形状不良のゼロ化 -

日本食品工学会 フォーラム2013

テ - マ：食品製造における単位操作の温故知新 ~ 食品工学と産業との新たな結び付きを探る ~

日 時：6月11日(火) 10:15 ~ 15:45

会 場：会議棟6階 605・606会議室

募集人数：300名

当日登録は東3ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。

主 催：一般社団法人 日本食品工学会

共 催：一般社団法人 日本食品機械工業会



農業施設学会シンポジウム

テ - マ：農林水産物の6次産業化に向けての取り組み

日 時：6月11日(火) 13:00 ~ 16:00

会 場：会議棟6階 607会議室

募集人数：120名

主 催：農業施設学会

後 援：一般社団法人 日本食品機械工業会



イ ー ヘ ッ ジ EHEDGセミナー

テ ー マ：衛生設計のためのステンレス鋼の溶接
(講師:Knuth Lorenzen/EHEDG 会長)
日 時：6月12日(水) 10:30~12:30
会 場：会議棟6階 605・606会議室
募集人数：300名
当日登録は東3ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。
共 催：EHEDG JAPAN
一般社団法人 日本食品機械工業会



AIB FOOMA特別講演会

テ ー マ：食品機械の衛生設計 ~食品メーカーと食品機械の効果的な取り組み~
(講師:Maureen C. Olewnik, Ph.D. /AIB 副所長/フードセーフティ総責任者)
日 時：6月12日(水) 14:00~15:30
会 場：会議棟6階 605・606会議室
募集人数：300名
当日登録は東3ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。
共 催：AIB日本同窓会
一般社団法人 日本食品機械工業会



美味技術学会シンポジウム

テ ー マ：日本発農産物の海外展開 ~美味技術に求められるもの~
日 時：6月13日(木) 10:50~15:50
会 場：会議棟6階 605・606会議室
募集人数：300名
当日登録は東3ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。
主 催：美味技術学会
共 催：一般社団法人 日本食品機械工業会
協 賛：農業機械学会、一般社団法人 日本食品工学会



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

テ ー マ：食の流通を変える!! 安全・安心、環境、経済性を考慮した食品流通の新しい技術
日 時：6月14日(金) 10:30~16:10
会 場：会議棟6階 605・606会議室
募集人数：300名
当日登録は東3ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。
主 催：農業機械学会
共 催：一般社団法人 日本食品機械工業会

