

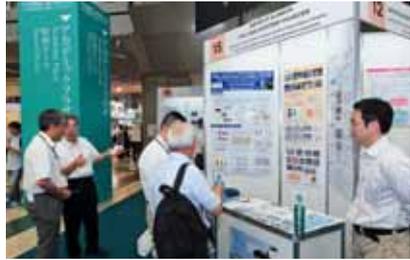
「食」を支える、多彩な併催行事

FOOMA JAPAN 2014では、食品製造プロセスに関わるさまざまな食品機械やシステムなどを展示するほか、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。

【東展示棟・ガレリアスペース】

アカデミックプラザ 2014 各大学や研究機関が最先端の研究を発表！

場 所：口頭発表は東5ホール入口、ポスターセッションは東2、5ホール前ガレリア
参 加：国内43研究室、海外17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43、海外17の合計60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10日(火)~13日(金) 10:00~17:00
 アカデミックプラザでは、実演・試食を行う研究室もあります。

口頭発表スケジュール

時間	6/10(火)
10:30	食感を形作るパンの気泡構造 SPECTRAプロジェクト(神戸大学・岐阜大学)
11:06	食感性工学による乳製品のおいしさ評価システムの開発 東京大学 大学院 農学生命科学研究科 農学国際専攻 国際情報農学研究室
11:40	アクアガス造粒法による効率的で高品質な粉末食品製造 (株)農研機構 食品総合研究所 食品工学研究領域 製造工学ユニット
13:00	押しつぶし災害時の危害を推定するためのフィンガーテスト 長岡技術科学大学 システム安全系 システム安全工学研究室
13:36	ダイレクトGel転換および蛍光指標による食品のイノベーション技術 (株)農研機構 食品総合研究所 食品工学研究領域 計測情報工学ユニット
14:10	瞬間的高圧処理による食品加工 沖縄工業高等専門学校・水産大学校・熊本高等専門学校・熊本大学・熊本県産業技術センター
14:45	微小回路を用いた液状食品の拡散係数測定に関する研究 東京大学 大学院 新領域創成科学研究科 人間環境学専攻 鳥居研究室
15:20	機能性調理魚カズおよび自動加工機の開発 全南大学校 冷凍工学科 食品冷凍研究室 生物工学科 有用物質生産応用研究室(韓国)

時間	6/11(水)
10:30	「食べる」機能を知る 新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター 新潟大学 大学院 医歯学総合研究科 摂食・嚥下リハビリテーション学分野
11:05	軽量ロボットシステムによる食品材料のハンドリング 立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 平井研究室 / 川村・河村研究室
11:40	DNA微粒子複合体の誘電泳動を用いた高速DNA検査法 九州大学 大学院 システム情報科学研究科 電気システム工学部門 末廣研究室
13:00	ナノサイエンスによる食品物性解析 —バスタ内の水分移動とComputer Simulation— 静岡国立大学 食品栄養科学部 食品生命科学 食品物理学研究室
13:35	光で見れば中味が分かる!!—可視光と近赤外光とを併用した米のアミロース含量の非破壊測定技術の開発— 北海道大学 大学院農学研究院 食品加工工学研究室
14:10	ガスプラズマを用いた農産物・食品の殺菌消毒法の開発 法政大学 医学部 保健学科・信實大学 大学院 工学系研究科 大阪府立環境農林水産総合研究所・住吉保健高専 電気電子工学科
14:45	安定化次亜塩素酸水を基盤とする食品関連分野における衛生管理・殺菌・消臭などへの応用 首都大学東京 東京都立産業技術高等専門学校 ものづくり工学科 高専品川キャンパス 化学研究室
15:20	知って納得! 次亜塩素酸水の上手な使い方 岡山県工業技術センター 研究開発部 化学・新素材グループ

時間	6/12(木)
10:30	噴霧乾燥法による乳化魚油粉末の作製 香川大学 農学部 応用生物科学科 食品工学研究室 チュラロンコン大学 工学研究科 化学工学専攻 粉体工学研究室(タイ)
11:05	乾燥による高品質食品の製造—乾燥機構と安定化機構 山口大学 工学部 応用化学 山口大学 大学院 医学系研究科 応用分子生命科学系 バイオ・プロセス工学研究室 ナミケマル大学農学部農業機械工学(トルコ)
11:40	発酵ソーセージ(トルコスジュク)の品質価値 エルジェズ大学 食品工学部 食品工学科(トルコ)
13:00	お茶の香りは茎に多かった~抹茶の香気成分の解明~ 石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科 石川薬工業試験場 化学食品部 食品加工技術研究室
13:35	重臨界流体処理と粉末化技術によるイサダ調味料の製造 京都大学 大学院 農学研究科 食品生物科学専攻 農産製造学分野
14:10	加熱加工・調理食品製造の高度化—UMAMI(旨味)・タンパク質変性・微生物挙動の加熱処理途上の変化予測— 東京海洋大学 大学院 食機能保全科学専攻 食品熱処理工学研究室
14:45	紅藻ダルスの加熱耐性 北海道立工業技術センター 研究開発部 食産業技術支援グループ

時間	6/13(金)
10:30	新しい高品質濃縮法—界面活性剤濃縮法はあらゆる果汁からのワイン製造を可能にする! 石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科
11:05	フキ用皮むき機の開発 山形大学 農学部 食料生命環境学 生産機械学研究室
11:35	安全で美味しい刺身、焼き魚を提供する高野度冷凍サバの取り扱いについて (地産) 青森県産業技術センター
13:00	エノキタケからの加工食品のテクスチャーを制御する接着タンパク質の機能 関西大学 化学生命工学部 生命・生物工学科 天然素材工学研究室
13:35	ハイパースペクトルカメラを用いた収穫後マンゴーの非破壊品質評価 東京大学 大学院 農学生命科学研究科 生物・環境工学専攻 生物プロセス工学研究室
14:10	電氣的処理による食品加工 (株)農研機構 食品総合研究所 食品工学研究領域 先端加工技術ユニット 筑波大学 生命環境系 先端技術開発学研究室&生物反応工学研究室
14:45	食感の数値データ化のための触覚メカニクスによる計測システム実用化 東京農工大学 大学院 工学研究科 先端機械システム部門 佐久間研究室
15:20	
15:50	

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。

場 所：東 3 ホール前ガレリア
 内 容：世界 13 カ国から 14 の機関・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

チェコ共和国 ポーランド共和国大使館

【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・ピンズン省投資工業開発公社） マレーシア投資開発庁（MIDA）

【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 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 ケルンメッセ

「日本企業のための海外進出セミナー」スケジュール

タイムスケ ジュール	6月10日(火)	6月11日(水)	6月12日(木)	6月13日(金)
11:00 ~ 11:20		「世界最大級食品展示会利用 の食品機器類マーケティング」 香港貿易発展局 本間 正樹	「インドの投資環境と展示会 のご案内」 日印国際産業振興協会 ゴドガテ プラシャント	「世界最大級食品展示会利用 の食品機器類マーケティング」 香港貿易発展局 本間 正樹
14:00 ~ 14:20	「オランダが投資先に選ばれる 理由」 オランダ大使館 徳川 静江	「チェコ共和国の基礎知識」 駐日チェコ共和国大使館 白戸美由紀	「世界最大級食品展示会利用 の食品機器類マーケティング」 香港貿易発展局 本間 正樹	
14:30 ~ 14:50	「チェコ共和国の基礎知識」 駐日チェコ共和国大使館 白戸美由紀	「インドの投資環境と展示会 のご案内」 日印国際産業振興協会 ゴドガテ プラシャント	「オランダが投資先に選ばれる 理由」 オランダ大使館 徳川 静江	

特別企画 食品業界注目の最新情報を紹介

改正労働安全衛生規則に対応する安全設計の紹介（東 6 ホール前ガレリア 日食工コーナー）

2013年10月より食品加工用機械についての規定を追加した改正「労働安全衛生規則」が施行されました。より安全・安心に食品を製造できるよう、この法令についての解説をはじめとして、食品加工機械に施す安全設計のポイントや、安全設計された機器・設備の事例等を紹介します。

産業競争力強化法「生産性向上設備投資促進税制」の紹介（東 4 ホール前インフォメーション）

2014年1月より経済産業省にて、生産性向上設備投資促進税制が新設されました。設備投資を検討している企業にとっては決断のチャンスです。この税制の適用を受けるための設備要件、手続き、証明書の取得などについて紹介します。

日食工&EHEDGコーナー（東 6 ホール前ガレリア）

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の展示も実施。制御盤モデルは、国際規格対応及び北米のUL企画対応の2種類を展示します。

また、日食工が取り組む安全・衛生事業を紹介するほか、EHEDGコーナーなども設置します。

出展製品の相談カウンターを新設！（東 4 ホール前インフォメーション）

新たなサービスとして、東 4 ホール前インフォメーション内に出品に関する相談カウンターを設置。出展社名や機械名などが分からなくても、“こんな食品製造や加工がしたい”、“効率的な機械を探したい”などさまざまな問い合わせや相談に対して、食品機械や業界動向の専門知識を持つコンシェルジュスタッフがFace to Faceで対応します。

【 会 議 棟 】

情報収集や技術交流の場としてセミナー、シンポジウムも多数開催！



【1F】レセプションホール A

FOOMA ビジネスフォーラム (6/11)

【6F】605・606 セミナー会場

日本食品工学会フォーラム 2014 (6/10)

EHEDG セミナー (6/11)

AIB FOOMA 特別講演会 (6/11)

美味技術学会シンポジウム (6/12)

農業食料工学会シンポジウム (6/13)

607 セミナー会場

農業施設学会シンポジウム (6/10)

出展社プレゼンテーションセミナー (6/11~13)

608 セミナー会場

出展社プレゼンテーションセミナー (6/11~13)

FOOMA ビジネスフォーラム 服部幸應氏と山本益博氏の対談

テ ー マ : 「和食の未来」

日 時 : 6月11日(水) 17:00~18:30

会 場 : 会議棟 1階レセプションホール A

募集人数 : 400名 (聴講無料)

内 容 : 当日登録は東4ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。
 (学)服部栄養専門学校理事長・校長の服部幸應氏と料理評論家の山本益博氏が昨年12月に世界無形文化遺産に登録された“和食”について、「和食の未来」をテーマに対談形式で講演。どんな未来になるのか、注目の対談です。今回も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。



服部幸應氏
 (学)服部学園服部
 栄養専門学校理事
 長・校長/医学博士



山本益博氏
 料理評論家

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。また、セミナー終了後に参加者が出展社に質問や相談等を行うことができるスペース「プレセミラウンジ」を設け、ビジネスマッチングや情報収集をサポートします。

日 時 : 6月11日(水)~13日(金)

会 場 : 会議棟6階 607セミナー会場 10:30~15:35

会議棟6階 608セミナー会場 11:00~16:05

募集人数 : 全セミナー各120名

当日登録は東4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 : 607セミナー会場~13社(15セミナー)

608セミナー会場~13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			会場 東4ホール 定員 120名		
時間	6/11(木)	6/12(金)	6/13(土)		
6/11(木)	10:30-11:15	「日本資源性電解水協会」 資源性電解水の利用と汚濁対策 ホクエツ	無菌バルブと凍結・高圧・低濃縮技術の 飲料食品プロセスへの適用 GEA プロセス エンジニアリング	食品クリーム 発生時の対応 (異物、異臭検査にできること)	イカリ清毒
	11:35-12:20	アセプティック設備の最新提案 マイクロゼロ	高効率で製品にやさしい凍結乾燥 —プロバイオティクスへの応用— GEA プロセス エンジニアリング	異物混入対策のための現場点検の ノウハウとコツ	イカリ清毒
	12:40-13:25	食の安全・安心と生産性向上に役立つ 質量検査の最新技術について インダ	真空濃縮装置について 「高粘度から低粘度まで」 日阪製作所	食品の粉末・ペースト化、廃棄品の有効利用まで! 粉体技術の活用	奈良機械製作所
	13:45-14:30	食品工場をきれいに!! 粉体原料の供給・混合設備 ツカサ工業	「食品素材の加工からバイオマスの有効利用まで」 事例紹介 大川原製作所	材料費削減! 過剰な箇所に塗布できる ロスのない食品コーティング	ノードソン
	14:50-15:35	食品工場の衛生と効率化を実現! ～食品機械メーカーからの提案～ なんつね	食品用プレート式熱交換器 —アプリケーションの広がり アルファ・ラバル	スッキリ解決! FSSC22000対応 ～ハードの改善事例ビフォーアフター～	赤門ウイレックス
6/12(金)	11:00-11:45	サニタリーバルブ革命 ～完全ボケットレスによる究極の洗浄性～ SPV	自然冷媒設備による フリーザーでの省エネ効果について 朝川製作所	賞味期限表示記による リコールの現状と対策	オプテックス・エフエー
	12:05-12:50	ご存知ですか? 食品機械用潤滑剤、 最適な選定提案致します レトアンドイエロー	食品を輸送する際にご注意いただきたい フィルター製品への規制 日本ボール	食レコ異物混入防止とLRQAとの ディスカッション	日立造船
	13:10-13:55	食品工場の洗浄マネジメントとは ～省力化、省エネ、効率化～ クレオ	フードディフェンスにも役立つ食品工場だからこそ 必要なハードとソフトのポイント 食品施設設計研究所	虫害センサーと光による 害虫防除システムの新提案	エコノス・ジャパン
	14:15-15:00	濾心機+膜による飲料・液体食品の ハイブリットセパレーション アルファ・ラバル	ユニフォームメーカーが提案する毛髪対策 守りすぐできる検証と対策 国立	GEAホモジナイザーの～最新動向～ GEA ウエストファリア セパレーター ジャパン	GEA
	15:20-16:05	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～ 日清エンジニアリング	「小さなスペース、小さな動力」の 二次元搬送コンベヤを紹介 エステック	乳製品の付加価値向上(ギリシャヨーグルト、低濃縮牛乳など) GEA ウエストファリア セパレーター ジャパン	GEA

日本食品工学会 フォーラム2014

テーマ：食品製造プロセスをシミュレーションする
 日時：6月10日(火) 10:00～16:40
 会場：会議棟6階 605・606セミナー会場
 募集人数：300名

当日登録は東4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

テーマ：攻めの農業 生鮮果実の輸出に向けての取り組み
 日時：6月10日(火) 13:00～16:00
 会場：会議棟6階 607セミナー会場
 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



E H E D G セミナー

テーマ：食品と接触するステンレスの表面仕上げと不動態化
 (講師: Knuth Lorenzen/EHEDG 会長)
 日時：6月11日(水) 10:30～12:30
 会場：会議棟6階 605・606セミナー会場
 募集人数：300名
 当日登録は東4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



A I B F O O M A 特別講演会

テ ー マ：日本の「食の安全」を科学で支えるために
(講師:関崎 勉 東京大学大学院農学生命科学研究科
食の安全研究センター長)

日 時：6月11日(水) 14:00~15:30
会 場：会議棟6階 605・606セミナー会議室
募集人数：300名

当日登録は東4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：A I B 日本同窓会
一般社団法人 日本食品機械工業会



関崎 勉 氏
東京大学大学院農学生命科学研究科・食の安全研究センター長

美味技術学会シンポジウム

テ ー マ：美味しさと高機能性の両立、これからの新食品加工技術

日 時：6月12日(木) 10:50~15:50
会 場：会議棟6階 605・606セミナー会議室
募集人数：300名

当日登録は東4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：農業食料工学会、一般社団法人 日本食品工学会



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

テ ー マ：コールドチェーンのアンカー、家庭用冷凍冷蔵庫の
先端技術

日 時：6月13日(金) 10:30~14:20
会 場：会議棟6階 605・606セミナー会場
募集人数：300名

当日登録は東4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：農業食料工学会
共 催：一般社団法人 日本食品機械工業会
協 賛：公益社団法人 日本冷凍空調学会、一般社団法人 日本食品工学会

