

東京農業大学 総合研究所研究会「稲・コメ・ごはん部会」

第13回セミナー

～冷凍米飯食品の最前線～

【日時】:2024年3月6日(水) 15:00～17:15

【場所】:東京農業大学国際センター「榎本ホール」

【セミナー参加費】:無料

【情報交換会】:17:30～18:30

【情報交換会参加費】:東京農業大学総合研究所 稲・コメ・ごはん部会会員 無料、一般参加者 2000円

【参加登録 Forms】以下のサイトから登録してください。

<https://forms.office.com/r/ajq9Pu4DCN>

【問い合わせ先】上記の FORMS の「質問など」にご記入いただくか

E-mail:ikg-bki8@nodai.ac.jp のアドレスまでご連絡ください。

(大学業務のため対応が遅れる場合があります)

【プログラム】

15:00～15:05 開会の挨拶

佐々木 卓治(稲・コメ・ごはん部会部会長 東京農業大学総合研究所)

15:05～15:45 「米飯の冷凍保存の原理と応用(業務用とホームフリージング)」

鈴木 徹 (東京海洋大学 産学・地域連携推進機構 サラダサイエンス(ケンコーマヨネーズ)
寄附講座 特任教授)

15:45～16:25 「冷凍米飯の技術革新の歴史と今後の可能性」

山本 達也 (山本冷凍食品・技術士事務所)

16:25～16:35 休憩

16:35～17:15 「冷凍米飯の氷結晶特性と産業用凍結システム」

河野 晋治 (株式会社前川製作所 技術研究所)

17:15～ 閉会の挨拶

辻井良政 (部会幹事 東京農業大学応用生物科学部農芸化学科)

17:30～18:30 情報交換会(レストランすずしろ 東京農業大学 世田谷キャンパス内)