

「乾燥に関する話題提供 野菜、果実の乾燥」

講師 **吉井 英文 氏** (鳥取大学工学部生物応用工学科 准教授)

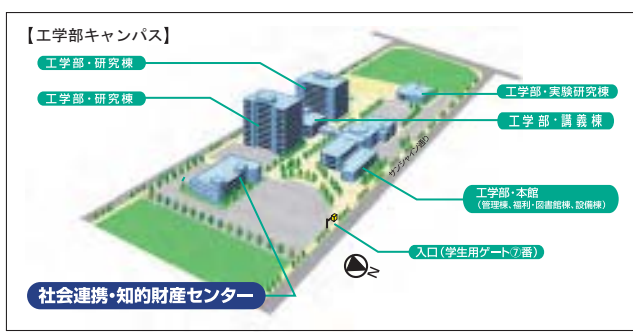
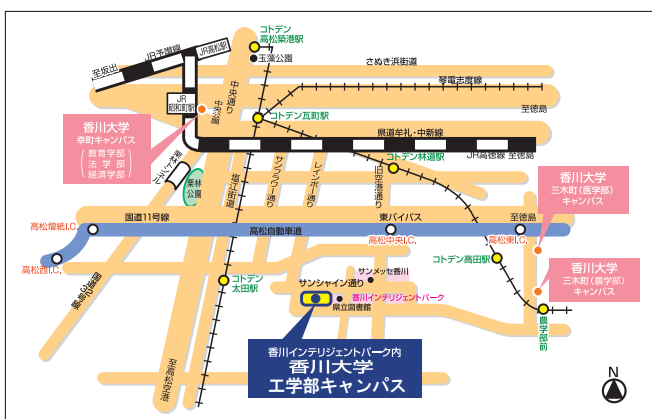
近年、機能性成分を含有した野菜、果実等から機能性成分を単離し、サプリメント化した健康志向の商品が多く開発されている。それと同時に、天然物そのものを乾燥し加工食品へ応用する技術開発や米、パン等主食に機能性を付加する技術開発が実施されている。この技術開発において天然物の品質劣化をおこすことなく乾燥する手法 (Know-how) が切望されている。

特に、石油高騰によりエネルギーコストの増大に対応し、安価でかつ品質の高い製品開発において、単位操作としての乾燥技術は非常に重要となってきている。

本話題提供では、米の乾燥を例に乾燥速度と米の割れを例に乾燥技術の重要性と噴霧乾燥粉末を例に乾燥する製品の製造技術 (混練、乳化、材料の選択) 等の重要性に関して話題提供する。

とき **2010年3月13日**
10:30~12:00

ところ **香川大学工学部キャンパス内**
社会連携・知的財産センター
3階セミナー室 (高松市林町 2217-20)



参加費無料

参加申込書 *締切り 2010年3月8日(月)必着

お申込みの際は、下記の申込書に必要事項をご記入の上、FAXまたはE-mailにてご連絡くださいますようお願いいたします。講演会后、講師を囲んで懇親昼食会(場所未定)を開催しますので、出・欠いずれかに○をしてください。懇親昼食会につきましてはKING会員は無料、非会員は実費を頂戴します。

ご所属	お名前	電話番号	E-mail	懇親昼食会出欠
1				出・欠
2				出・欠
3				出・欠

※ご記入いただく個人情報につきましては、技術交流協力会でのみ利用させていただきます

お問い合わせ

香川大学社会連携・知的財産センター
技術交流協力会 (KING) 事務局

〒761-0396 高松市林町 2217-20
E-mail: ccip@eng.kagawa-u.ac.jp

TEL(087)864-2547
FAX(087)864-2549