

別紙

農業機械学会 2006 年度 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, Food Technology (FOO-TECH) Forum」
テーマ「農場から食卓まで：農産物や食品の美味しさと安全を支える最先端技術」

日時：2006年6月8日(木) 10:30～16:00

会場：東京ビッグサイト 会議棟 607・608 会議室

東京都江東区有明3丁目

FOOMA JAPAN 2006 国際食品工業展(6月6日～9日)に合わせて開催

主催：農業機械学会

共催：社団法人 日本食品機械工業会

協賛：(いずれも予定) 日本食品工学会, 農業施設学会, 農業情報学会,

日本植物工場学会, 日本農業気象学会, 日本生物環境調節学会, 生態工学会

定員：300名(先着順), *現地受付(名刺登録制)

参加費：参加費無料(講演要旨集別途有料)

実行委員長：北海道大学農学研究科 川村周三

実行委員会：農業機械学会企画委員会

講演プログラム

10:30-10:35 「フーテックフォーラムの開催にあたって」

北海道大学農学研究科・実行委員長 川村周三

10:35-11:20 「農場から始まる農産物のトレーサビリティ」

京都大学農学研究科 飯田訓久 氏

11:20-12:05 「農場から食卓まで, 農産物・食品の微生物挙動を予測するー予測微生物学を活用した精密安全食品製造法の提唱ー」

食品総合研究所 小関成樹 氏

12:05-13:30 休 息

13:30-14:15 「過熱水蒸気の食品加工への応用」

大阪市立大学工学研究科 野邑奉弘 氏

14:15-15:00 「マイクロバブルやナノバブルの農業・食品分野への応用」

産業技術総合研究所 環境管理技術研究部門 高橋正好 氏

15:00-15:10 休 息

15:10-15:55 「発芽穀類の機能性と加工特性」

大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科 森田尚文 氏

15:55-16:00 「フーテックフォーラム閉会の挨拶」

京都大学農学研究科・農業機械学会長 梅田幹雄