Find us on

食添素材ナビ
食品添加物・素材のデータベース

食品冷凍技術懇談会（鈴木徹先生を囲んで）
https://www.ff-tech-meeting.com/

この懇談会では冷凍技術に関連した様々なテーマに関して、食品冷凍学の権威である
東京海洋大学 鈴木先生が独自の考察を加えて解説をするとともに、話題を提起し、
視聴者参加型で意見交換・情報交換をするという、学術的かつ面白い勉強イベントを開催します。
コロナ終息後にはリアルでの勉強会や懇親会なども開催したいと思います。
冷凍食品のネクスト100年に向けて、食品冷凍技術の研究開発と美味しい冷凍食品の
開発・普及に取り組む皆様のご参加を心よりお待ちしています。

第28回　食品冷凍技術懇談会
【知財情報にみる食品冷凍技術（野菜・果実編）】

【日　程】 2023年2月27日(月) 15:00～16:30
【会　場】 各自PC（オンライン受講）
【受講料】 2,200円（税込み）
【特　典】 アーカイブ配信あり（1週間）
当日参加できない場合も安心です

講師： 東京海洋大学 特任教授 鈴木 徹先生

経歴： 1991年　農学博士（東京大学）所属学会：食品工学会理事、低温生物工学会理事、日本冷凍食品協会各種委員、日本食品保蔵科学会理事　日本冷凍空調学会常務理事　等歴任
研究キーワード：食品冷凍、氷結晶、ガラス転移、凍結保存、魚卵、デンプン
日本における食品冷凍学の先駆的存在かつ先端的な研究を進めている。メディアにも多数出演。

ゲスト講師：中谷技術士事務所　技術士（農業部門・食品）　中谷 明浩 氏
紹介：AIPE認定 知的財産アナリスト（特許）。1993年から25年在職の大手食用油脂メーカーで生産技術、研究開発、商品開発、知的財産部門を歴任。知的財産部門で発明の発掘と権利化、ノウハウ保護、知財情報、ライセンス契約、係争などの実務に携わる。2018年に食用油脂関連技術、知財情報、技術マーケティングを専門とするコンサルティング事務所を設立。「食用油と知財情報の水先案内人」として数々の技術課題を解決に導く。

＝＝＝勉強会の概要＝＝＝
当日のプログラム：
①開会あいさつ：食品冷凍技術懇談会とは（5分）

②レクチャー／ディスカッション『**知財情報にみる食品冷凍技術**』（45分）
③Q&A／討論会（30分）
④閉会あいさつ：今後の勉強会（第29回・・）のご案内（5分）

＝＝＝当日までの流れ＝＝＝
・定員（視聴上限数）がありますのでお早めにお申し込みください。
・開催前日までに視聴方法（視聴ページ）の詳細をメールでご案内します。
・配信されるメールに記載されているURLからZoomサイトに移動してください
（入室は14:50頃からできます）。

＝＝＝注意事項＝＝＝
・勉強会はオンライン会議システムの【Zoom】を使用して開催します。
・事前に下記のサイトにて、事前にZoomの接続・利用についてご確認ください。
https://zoom.us/test
※Zoomアプリをインストールせずに、WEBブラウザでの視聴も可能です
（機能制限あり）。

＝＝＝開催概要＝＝＝
日　　時：2023年2月27日（月） 15:00-16:30
場　　所：オンライン（Zoom）
参　加　費：2,200円 （税込）
主　　催：食品冷凍技術懇談会／株式会社テックデザイン
協　　力：冷凍食品エフエフプレス

> お申込み

ページTOPへ

Copyright© 2023 Tech-Design Inc. All Rights Reserved.