

【オンライン セミナー】

CPDポイント3

フリーズドライ食品の技術動向と市場展望

主催 公益社団法人 日本冷凍空調学会 食品冷凍事業委員会

共催 冷凍技術運営委員会（本セミナーは冷凍技術研修会とします）

協賛 一般社団法人 食品冷凍技術推進機構

日時 2025年10月14日（火） 13:00～16:30

※上記日時に Zoom でライブ配信します。視聴環境をご確認のうえ申込みください。
後日オンデマンド配信もご視聴いただけます。

オンデマンド配信予定：2025年10月21日（火）～2025年11月21日（金）

フリーズドライ（凍結乾燥）とは、凍結した製品中の水分を昇華によって除去することを特徴とした乾燥手法であり、品質の保持に優れた保存方法として医薬・食品分野で活用されています。フリーズドライ食品はその保存性や簡便性に加えて、栄養価や香りなどの品質保持においても優れており、近年では多彩な食品が開発・販売され、その利用もますます拡大しています。

本セミナーでは、フリーズドライ食品に関して、第一線でご活躍されている研究者・食品開発者の方々を講師に招き、その技術動向や市場展望についてご紹介していただきます。

	テーマ	所属・氏名	時間
	開催のあいさつ	日本冷凍空調学会 食品冷凍事業委員会 委員長	13:00～13:05
1	凍結乾燥の基礎と現象のメカニズム	九州大学大学院 工学研究院 教授 中川究也	13:05～14:05
2	真空凍結乾燥機 ～装置を知れば凍結乾燥がもっと見える～	日本ビュッヒ株式会社 BD グループマネージャー 大平幸一	14:05～14:45
	〈休憩〉		14:45～15:00
3	フリーズドライ食品と風味	工学院大学 先進工学部 応用化学科 教授 飯島陽子	15:00～15:40
4	アマノフーズブランドにおけるフリーズ ドライ食品の開発	アサヒグループ食品株式会社 研究開発本部 研究開発戦略部 落合隆晃	15:40～16:10
	質疑応答		16:10～16:30

参加費(税込)：本学会の会員、協賛団体会員 5,000円 冷凍技術士 無料 非会員 7,000円
本学会の会員学生 無料 非会員学生 1,000円

募集人員：約80名（本学会 Zoom の入室定員上限まで）

申込方法：本学会ホームページより申し込みください。

申込 URL → <https://jsrae-edu.org/>

視聴申し込みは学会ホームページ（上記 URL）から受け付けます。

参加費の入金が確認できた方には10月13日（講演会の前日）までに配付資料のダウンロードページ、Zoom ログイン URL を E メールにてお知らせします。お早めにお申し込みください。

（本セミナーの参加費のお支払い期限：10月31日）

備考1：受講する為には冷凍 CPD 会員の登録が必要となりますが、この登録は無料です。

備考2：セミナー申込完了後に届く自動メールから「請求書」がダウンロードできます。

セミナー参加費の振込先銀行口座は請求書に記載されています。

備考3：お振込み確認後、或いはクレジット決済で申し込まれた方には「領収書」を自動メールでお送りします。領収書も請求書と同様に WEB にてダウンロード、印刷できます。
この領収書は5枚集めることで年次大会へ1名無料で参加することが出来ます。

（有効期限：セミナー開催日から3年間）

オンラインセミナー

フリーズドライ食品の技術動向と 市場展望

2025

フリーズドライの基礎から最新トレンドまで
第一線で活躍する研究者・開発者が紹介

主催 公益社団法人 日本冷凍空調学会 食品冷凍事業委員会
共催 冷凍技士運営委員会（本セミナーは冷凍技士研修会とします）
協賛 一般社団法人 食品冷凍技術推進機構

10.14^{Thu}
13:00-16:30

1.凍結乾燥の基礎と現象のメカニズム

九州大学大学院 工学研究院 教授 中川究也

2.真空凍結乾燥機

～装置を知れば凍結乾燥がもっと見える～

日本ビュッヒ株式会社 BDグループマネージャー 大平幸一

3.フリーズドライ食品と風味

工学院大学 先進工学部 応用化学科 教授 飯島陽子

4.アマノフーズブランドにおけるフリーズドライ食品の開発

アサヒグループ食品株式会社 研究開発本部 研究開発戦略部

落合隆晃

- ・ 場所: オンラインウェビナー
- ・ 参加費: 本学会の会員・協賛団体会員 5,000円
冷凍技士 無料 非会員 7,000円
会員学生 無料 非会員学生 1,000円
- ・ 申込方法: ウェブサイトからお申し込み

お申し込みはこちらから



<https://jsrae-edu.org/>