

氷温フェスタ 2017 第33回氷温研究全国大会 ～熱視線が注がれる氷温食品～

日時：平成29年11月15日（水）13:30～

会場：米子コンベンションセンター 小ホール（鳥取県米子市末広町294）

13:30～13:40 開会、主催者挨拶

13:40～14:30 特別講演会

講師 キーコーヒー(株) 取締役専務執行役員 川股 一雄 氏
演題 「氷温研究とコーヒー産業への貢献」



氷温熟成珈琲を全国展開するキーコーヒー(株)が、より高品質なコーヒーを開発するために新たな試みを開始しました。真に美味しいものを求めた時、企業はどこに着目し何にこだわりどう動くのか、トップメーカーの第一人者より、リアルタイムで進められている開発の経緯を語っていただきます。食品開発者必見の特別講演です。

14:30～14:40 ～休憩～

14:40～17:30 学術および実用化事例発表 コーディネーター 山根 昭彦

「最新の氷温情報 2017」コーディネーターによる氷温動向紹介

「家庭用冷蔵庫における氷温への取り組み」

日立アプライアンス(株) 石田 和浩 氏

「海外における氷温熟成肉の開発と日本国内におけるマーケティング展開について」

(株)SCI 小林 裕和 氏

「氷温域における豚肉の呈味成分および生菌数の変化」

関西大学 福田 雄一 氏

「氷温ジェルアイスの活用事例と効果」

(株)泉井鐵工所 北村 和之 氏

「静電容量による氷結点の検出」

米子工業高等専門学校 山本 英樹 氏

※発表内容は変更になる場合もあります。

※途中に休憩時間（20分）を設け、ロビーにて展示コーナーの説明などを行います。

▼ロビーでの展示▼（一部紹介）

氷温食品、パネル展示、氷温機器（氷温ショーケースなど）

氷温流通関連商品（玄米氷温庫、食品衛生製品、ジェルアイス、CAダンボール、輸送用クールカーゴ、クッション材、手持ちセンサ、鮮度保持フィルムなど）



※研究会参加料 会員 3,000円、非会員 5,000円
懇親会参加料 一律 4,000円

17:30～17:40 まとめ、閉会挨拶

—技術交流懇親会—

時間：18:15～19:45

場所：ホテルハーベストイン米子（鳥取県米子市弥生町8-27 ☎0859-31-1111）

話題の氷温熟成肉など全国各地の氷温食品を多数準備する予定です。
存分にご堪能下さい！！

