

Part 1

初級者のための食品膜技術講習会
食品膜・分離技術研究会が開催

品質や安全性の向上から機能性を高めた新商品の開発まで、食品加工において幅広く活用されている膜技術。食品膜・分離技術研究会（MRC：渡辺敦夫会長）主催の「MRC第9回初級者のための食品膜技術講習会」が1月18～19日、（一財）日本食品分析センターで開催され、食品メーカーや膜・化学製品・ろ紙メーカーなど9人が参加した。

講習は、食品の加工技術と膜関連科学の基礎、膜技術の基礎、濃度分極、膜装置の組み方と運転データの取り方、膜モジュールの特性、ファウリング層の基礎的性質、膜技術の応用例など充実したプログラム。講師は、東京農工大学参与研究員・日本膜学会名誉会員・元新潟大学大学院教授の渡辺会長、洗浄については元エコーラボ（株）

の田辺忠裕幹事が務めた。質疑応答は田村吉隆副会長（森永乳業（株））らも参加して質問がなくなるまで十分時間を割き、仕事上の疑問点を解消してもらうとともに、情報交換のため懇談・交流する時間も設けた。



(上) 渡辺敦夫会長

(下) 2日間にわたり食品膜技術の基礎を学んだ

渡辺会長は「食品加工の原点は分離技術と言っても過言でない。分離技術には膜以外にも、ろ過、クロマトグラフィー、遠心分離・抽出・濃縮・乾燥などさまざまな技術が含まれている。これらを組み合わせることで、消費者ニーズに応えていくことが大切」と話した。

受講者からは「実務をする上で理論を理解しているとトラブル時や改善に役立つ」「食品産業での応用例を知り、自社で膜の使用方法を考える上で参考になった」などの声が聞かれた。

MRCは1989年の設立以来、食品膜・分離技術の研究や発展に役立つ情報の提供、食品技術者の育成などに取り組んでおり、8月には中級・上級者向けの講習会も実施している。