

16.食品粉体技術分科会

食品加工の高度化・複合化
造粒技術、新添加剤



おいしさ、味
素材の特性付加
ロングライフ化
冷凍・解凍技術

ドライ&
ウェット
の複合化

調理済加工食品の増加(7割)
栄養・食べやすさ
代替タンパク質

食品製造プロセスの自動化

混合機、乾燥機、搬送
異物選別機 (AI)、製品検査

多品種少量生産、ロボット、安価、
自動化・無人化、異常検知・自動選別
(AI)、製品検査のオンライン化



食品衛生技術の向上

異物除去、ゾーニング、
フードディフェンス

衛生面の向上、微生物制御
検査の迅速化、管理技術の高度化

安全・安心な食品

環境を配慮した食品製造

CO₂削減、SDGs

CO₂削減 (プロセス簡素化)
SDGs、石油系プラスチック
削減 (資材のリサイクル化)

CO₂大幅減、SDGsの実現
食品の廃棄ロス大幅減
コールドチェーン省エネ

現在

近未来

将来像