

冷凍技士運営委員会・冷凍食品技術研究会（西日本）共催企画 「エックス線を用いた最新の異物検出技術」

主催： 公益社団法人日本冷凍空調学会 冷凍技士運営委員会
共催： 冷凍食品技術研究会（西日本）
日時： 2021年11月18日（木） 15:00~17:00
場所： グランヴィア大阪（JR大阪駅直結）

食品製造に携わる食品冷凍技士の皆様は、常日頃から食品工場の衛生管理に深い関心をお持ちと思います。食品の安全・品質に対する消費者の目は厳しく、食品事業各社の絶え間ない改善の取り組みにもかかわらず、消費者からの相談、苦情は無くならず、近年では数年前まで苦情の対象とならなかった軽微な異物・夾雑物についても、心配・不快と言った相談や苦情が寄せられる事もあります。この異物・夾雑物の混入をいかにして無くすか、いかに適切に排除するかは、食品事業に携わる技術者にとっては重要な課題といえます。

今回は、いかに適切にこれらを排除するかという切り口で、最新の X 線異物検査機の原理、機能の理解を深め、AI を活用した異物検査技術や、ディープラーニングによる AI の活用事例なども交え、効果的に使用方法を勉強する研修会を企画しました。

食品をはじめ、各種加工品、品質管理・製造工程に携わっておられる食品冷凍技士の方のみならず、食品工場の冷凍機や空調関係に携わっている冷凍空調技士の方々の参加もお待ちしておりますので、ぜひこの機会にご参加ください。

募集人数：20名（冷凍空調技士、食品冷凍技士の有資格者のみ）定員になり次第締め切ります。

参加費：無料（代理出席可）

申込方法：本 Web セミナーは冷凍 CPD 会員登録システムからの申込みとなります。

未登録者は下記「冷凍 CPD 会員」への初期登録(無料)が必要となります。

CPDポイント2

申込 URL：<https://jsrae-edu.org/>

<開催結果概要>

講師： アンリツ株式会社 インフィビスカンパニー 新規事業本部長 田沼 敦郎 様

参加人数： 20名

結果概要： 食品製造においては異物混入回避のために、異物検査が極めて重要となります。本勉強会では金属検出機およびエックス線検査機の動作原理、検査精度を上げるための条件について丁寧に解説して頂き、エックス線検査技術の最新動向も詳細に解説して頂きました。また、誤検出による食品ロスを抑えながら、検査対象物との濃度差が少ない骨、樹脂、軽金属などを適切に検出するために、最新の AI 技術活用が期待されることについても解説して頂き、深層学習の実装から具体的なチューニング方法まで理解することができました。具体的な加工食品異物検査への AI 適用効果事例はとても参考になりました。さらに、今後の AI 活用の課題や、品質分析、データ連携、保守ソリューション、5G 技術活用等とても幅広く、様々な技術について解説して頂き、食品製造技術が大きく進展していることが理解できました。

（東京電力エナジーパートナー(株) 佐々木正信）