

考えよう 美味しい未来と地球の未来
~Green and Eco-tech TOYO~

トラックで運べる
MINIコンバクト
フリーザー

自然冷凍システム
C-LTS 全7機種

新型スプリング式
水処理ろ過システム

「排熱回収装置 Mr.エコヒート」
「CO₂給湯機 キュートン」

「熱交換器 MD」
を展示致します。

小間位置
1Q-07

TOYOより 地球とひとを支える新提案

株式会社 東洋製作所

プラント営業部 TEL. 046-272-3250 http://www.h.toyo-ew.co.jp/
TEL. 046-272-3258

FOOMA JAPAN 2011 国際食品工業展

6/7・10

ジェット
マイクロバブル
リバー

鮮度を保持し、
細かな気泡を
勢よく噴射し
細かな汚れや異物を
すばやく除去

K-E Corporation

株式会社ケーイーコーポレーション システム事業部

〒424-0301 静岡県静岡市清水区泉原625-7
TEL: 054-360-2001 FAX: 054-360-2003 HOME PAGE http://www.ke-c.co.jp

知らなきゃヤバイ!
食品流通が
食の安全を脅かす

米虫節夫・野口英雄・平井由美子 著

●A5判 ●定価1470円(税込)

知らなきゃヤバイ!
食品流通が
食の安全を
脅かす

米虫節夫・野口英雄・平井由美子 著

ご都合主義の食品流通が
不衛生の脅威を
なべて脅かす!

日刊工業新聞社

◆目次

■Chapter 1 食品の安全を左右する食品流通

■Chapter 2 食品流通の構造上の問題点

■Chapter 3 食品流通で今なにが起きているの?

■Chapter 4 生鮮食品物流の問題点

■Chapter 5 拡大する冷蔵物流のニーズと課題

お求めは書店または弊社出版局販売・管理部までFAXでお申し込み下さい。

日刊工業新聞社 出版局販売・管理部

〒103-8548 東京都中央区日本橋小網町14-1 TEL (03)5644-7410
http://pub.nikkan.co.jp/ FAX (03)5644-7400

▼ ISHIDA
A

当たり前の安心を
守りたい。

インライン検査機器群

異物混入や不良品を確実に見抜く、イシダの技術。

食品などへの異物混入の防止は、優先されるべき課題。
安全・安心をお届けするイシダでは、
「質量検査」「金属検査」「X線異物検出」の各分野で
高精度な検査機器を豊富にラインナップ。
様々な製造現場のインライン検査をリードいたします。

汎用ウェイトチェッカー 金属検出機付 汎用ウェイトチェッカー X線異物検査装置 中継・高出力タイプ X線異物検査装置 大型タイプ X線異物検査装置 サイドビームタイプ X線異物検査装置 デュアルセンサータイプ

株式会社イシダ

URL http://www.ishida.co.jp

東京ビッグサイト 東ホールイシダブース 4U-01
FOOMA JAPAN 2011
2011年 6月7日(火)~10日(金)

横田製作所

横田製作所の脱泡・脱気装置に食品業界や医薬品業界などから引き合いが相次いでいる。同装置は液体食品などの無駄な泡や溶存気体を瞬時に取り除くことができる。装置自体に自吸・加圧機能を備えており、吸い上げから攪拌・脱泡・脱気に至る多数の工程を1台で実現。飲料などの品質や鮮度を保つ重要な役割を担う。羽根車を高速回転させ、液体を薄膜状にして効率よく脱泡・脱気する仕組みで、液の均一化や粒子化、微細化といった重の効果もある。

化学薬品を使用せず機械的に処理するので、安心・安全な食品の生産体制に寄与する。コンパクトで既設のラインにも組み込みやすく、メンテナンスもしやすい。随所に同社の独自技術を採用、国内外で特許を取得しているオンライン生産品だ。

日立造船

日立造船は「生産データと映像を融合させた「ISO22000の運用ツール」の提案」をテーマに3分野から最新技術を紹介する。

映像分野では検査装置の運用に、映像を用いることで検査作業を効率化した生産ライン映像記録システム「食レコ」などを出展、会場では実機を使ってデモンストレーションする。

異物除去分野は画像式検査選別装置「HG-Pro」や「HG-W」を展示。HG-Proは色選別と形状選別機能を備える。HG-Wは色選別に機能を絞り、大量処理を実現。コストパフォーマンスの高さをアピールする。

充填装置分野からはマルチハンドリングシステムを紹介。ボトルの大きさに合わせて自動で型を替え、飲料などを充填する機能について、パネルを用いて解説する。

ニッタ

ニッタはベルトカーブコンベヤーでトップレベルの受注実績を誇る。今回は食品などの小物搬送に最適な新型カーブコンベヤー「メッサカーブコンベヤーACR-1」を出展する。

同製品は正逆運転が可能で、左右の駆動には差異がない。センサードライブ方式を採用しているため、ユーザーのレイアウト変更にも柔軟に対応する。またベルト幅に関係なく、コンベヤー本体の内側屈曲部分の半径を200mmに共通化し、同社従来製品比で設置スペースを最小化した。

さらに中空軸モーターに加え、チェーンの伸び吸収機構であるダブルテンションを標準採用することで省メンテナンスも実現している。ベルトは衛生的な抗菌・防カビ仕様(白色ベルト)を標準で採用する。

大日ハンソー

大日ハンソーは米・麦から飼料・砂などの粉粒体まで幅広く対応する各種搬送機用部品的设计・製造・販売を行う。

展示会では各種サイズをそろえたナイロン製エレータバケット「ライクット」や、ナイロン製を主軸に切削による加工や金属製バケットにも対応するスクリーン「プロサイド」を出展する。また、透明ナイロン製の割れ欠け対策隔壁内蔵管「パリアス」も紹介予定。サイズは110mm×130mmの1種類で、管同士を接続することで、目的の長さに調節できる。

今後は部材の供給にとどまらず、装置の製造にも手掛けるなど、事業範囲を広げていく方針だ。「希望の仕様などあればご意見を聞かせていただきたい」と顧客からの提案も積極的に受け付けている。

近畿工業

あらゆる廃棄物のリサイクルシステムおよび環境機器を製造・販売している近畿工業は、高効率乾燥装置「CURIO(キュリオ)」を開発し、食品廃棄物の飼料化設備の受注に力を入れている。

飼料化設備の最大のポイントは乾燥装置。従来の装置では困難だった、高粘性・高水分の炊いたお米や茶が、野菜くず、生えんどうにも対応し、水分80%のものを10%にまで乾燥させることができる。同機は原料を粉砕しながら乾燥を行う。熱風気流で装置内を循環させ、粉碎乾燥を繰り返して、乾燥したものをだけを選択的に排出する。また、装置は非常にコンパクトで乾燥効率が良く、乾燥に必要な燃料使用量を大幅にカットできる。会場では実機展示し、乾燥デモンストレーションを行う。

アンリツ産機システム

アンリツ産機システムの注目の新製品はデュアルエナジーセンサーと独自の画像処理技術による鶏肉中の骨の検出感度を格段に向上させたX線異物検査機KD7416DWである。豚骨や牛骨に比べ密度の低い鶏骨の検出は難しいと言われてきたが、値段が手ごろな鶏肉は食材として利用されることが多く食品業界全般に貢献できる。

SSVシリーズ重量選別機(参考出品)は、長年の実績のあるSSVシリーズの操作部を一新した。主な特徴は①8・5kgのカラ液晶タッチパネル②初めての1人やさしい操作画面③イーサネットやUSBのインターフェースが標準装備など。

高速・高精度なフォースバランス式ばかりを搭載し、生産性の向上につながる機能を今後追加していく予定だ。

アテックス

アテックスの電動アシストリフター「アシリ」と、電動アシストカート「アシカ」は、左右の車輪を独立したモーターで制御する「2モーターアシスト駆動」を採用し、小回りが利くのが特徴。手押し感覚で簡単に操作できるので、重量物の運搬や積み降ろしが容易にできる。

持ち手部分にある「歪センサー」で、前へ押したり、後ろへ引いたりする時に持ち手にかかる力の度合いを感知し、二つのモーターでアシストする仕組み。人の動きに合わせて動き、手を離せば自動的に停止するので、安全に操作できる。

いずれも最大積載量は500kg。食品工場に対応した抗菌仕上げのステンレス製バケットダンブを取り付けることが可能で、バケットは用途に合わせて形状をカスタマイズできる。

いよいよ始まる
「食」と「機械」の
トレードショー!

「食」の今と未来をつくる最先端のテクノロジー・製品・サービスが、今年も東京ビッグサイトに集結!

皆様のご来場を心よりお待ちしております。

出展者数
645社!

FOOMA JAPAN 2011 INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

2011国際食品工業展

6/7・10 東京ビッグサイト 10:00~16:00 入場料/¥1,000(税込)

主催:社団法人 日本食品機械工業会
後援:経済産業省、農林水産省、厚生労働省、東京都、日本貿易振興機構(順不同)

Web 事前登録で

FOOMA JAPAN 2011 無料ご招待!

会期中、毎日500名様に公式ガイドブックをプレゼント

事前登録で入場料(1,000円)が無料にさらに、事前登録の上、ご来場いただいたお客様に抽選で毎日500名様に公式ガイドブック(定価1,500円)をプレゼント!

FOOMAビジネスフォーラム

6月9日(木) 13:00~14:30

講師 安部 修仁氏 (株)吉野豪ホールディングス 代表取締役社長

「テーマ」AIBフードセーフティ監査の実態

社団法人 日本パン技術研究所(JIB)による安心・安全な食品の製造・流通管理体制に関する報告。

JIB FOOMA 特別講演会

6月8日(水) 13:00~17:00

「テーマ」AIBフードセーフティ監査の実態

社団法人 日本パン技術研究所(JIB)による安心・安全な食品の製造・流通管理体制に関する報告。

アカデミックプラザ2011

6月7日(火)~6月10日(金) 10:30~15:50

【特別テーマ】環境に配慮した食品加工

各大学・研究機関による最先端研究の口頭発表。産・学・官が共同研究開発を行う絶好の契機に。

FOOMA2011フォーラム

6月7日(火) 10:00~17:00

「テーマ」お米、炊飯そしてご飯・お米にまつわる最新の技術

農業施設学会シンポジウム

6月7日(火) 13:00~16:00

「テーマ」食の安全を支える微生物制御技術

EHEDGセミナー

6月8日(水) 10:30~12:30

「テーマ」衛生設計に関する法令要求

食品接触部材の高分子材料を含む

美味技術研究会シンポジウム

6月9日(木) 10:50~15:05

「テーマ」食と健康

農業機械学会シンポジウム

フードテクノロジー(フードテック)フォーラム

6月10日(金) 10:30~16:00

「テーマ」安心・安全な農産物・食品の生産を支える 農業機械・生産から食卓まで

出展企業の新製品・新技術に注目!

FOOMA JAPAN 2011の出展企業が、会場ブースとは別に十分な時間をかけて自社の新製品・新技術をご紹介します。取引先との技術提携や販売協力の可能性を探り、新たなビジネスパートナーを見つけたチャンスです。

出展者プレゼンテーションセミナー

会場 時間 6/8(水) 6/9(木) 6/10(金)

A会場 11:00~11:45 機械・空間の除菌、カビ対策に! 弱酸性次亜水による環境衛生管理 タクミナ

13:00~13:45 タマ無くすばやく粉体を溶解する「タマナイザー」の構造と原理、溶解例 イズミフードマシナリ

14:00~14:45 食品工場における、外気導入時の省エネ・除湿設備の事例紹介 アメフレック エスピープラント事業部

15:00~15:45 近赤外線透過式内部品質検査装置「光品質チェッカー」の用途及び新製品の紹介 経費技術研究所

B会場 11:00~11:15 食の安全・安心を守るダクト及び空調システムの管理について 森門ワイテックス

11:30~12:15 安心安全な米粉食品の展覧 西村機械製作所

12:30~13:15 競争力を高めるための業務改善とシステムの仕組み プロード・システム・ソリューションズ

14:30~15:15 食品工場における衛生的給粉設備 ツカサ工業

C会場 10:30~11:15 過熱蒸気発生ユニット「ヒートプラス」搭載オーブンのご紹介 マスダック

11:30~12:15 食の安全・10分間で微生物同定&超高速残留農薬スクリーニング バイオクロマト

12:30~13:15 一体型ダイアフラム弁による液体処理の歩留改善と設備コスト削減 マイクロゼロ

13:30~14:15 エチレンガス及び低濃度オゾンを利用した農産物の鮮度保持技術 TOMTEN

14:30~15:15 異物発生時の初期調査から原因究明の考え方まで~異物検査手法の活用~ イカリ消毒

15:30~16:15 現場で考える食品工場の洗浄と衛生 クレオ

16:30~17:15 二次元搬送コンベヤーの製品紹介とコンベヤーの洗浄方法 エステック

17:30~18:15 異物混入対策における陥りやすい失敗とその解決法 イカリ消毒

18:30~19:15 食の安全・安心 フードディフェンストレーサビリティ導入事例 山武

出展者プレゼンテーションセミナー事前登録受付中!

セミナーは定員制です。下記公式サイトにてお早めにお申し込みください。

開催時間を10:00~16:00に変更します。

特別企画

テーマ:食品工場の省エネソリューション

今すぐ実行できる節電方法や最新の省エネ対策などをパネルでご紹介します。

FOOMA JAPAN 運営事務局

お問い合わせは、FOOMA JAPAN 運営事務局、TEL03-6809-3745まで。詳しくは公式サイトにてご確認ください。

つくります!
美味しい未来