

Salt & Seawater Science Seminar 2022 開催のご案内

2022年度公開講演会 Salt & Seawater Science Seminar 2022 を12月8日(木) 13:30から、オンライン開催いたします。

主催：公益財団法人塩事業センター 海水総合研究所

協賛：(調整中)

日時：2022年12月8日(木) 13:30～(2時間程度、オンライン開催、Zoomウェビナー使用)

テーマ：塩事業センター海水総合研究所25年の歩み、そして未来へ

① 開会あいさつ (公財) 塩事業センター 理事長 津田 健

② 塩の品質評価と食品への加工適性に関する研究の歩み

(公財) 塩事業センター 海水総合研究所次長 野田 寧

塩の品質評価技術は、塩の品質に対する社会的要求の変化に適応するため、高感度化や効率化などについて研究し、近年は分析対象項目も拡大させています。また、加工食品における塩の作用については、塩化ナトリウム以外の成分、形状などの塩の品質の違いによる影響について研究してきました。本講演では、これまで実施してきた分析技術、加工適性技術の開発について紹介します。

③ 製塩技術に関する開発の歩み

(公財) 塩事業センター 海水総合研究所次長 正岡 功士

塩資源に恵まれない日本では、海水を濃縮して塩を結晶化させる独自の技術を発展させてきました。当研究所は、塩専売の時代から続いている歴史を引継ぎ、日本の製塩技術を向上させるための研究開発を続けています。塩事業センター発足初期は製塩工程の自動制御のための技術を、近年は工程の効率や製品の品質をさらに高めるための技術を開発してきました。本講演では、塩事業センター発足以降に実施してきた技術開発について紹介します。

④ 研究開発の将来に向けて

(公財) 塩事業センター 理事・海水総合研究所所長 吉川 直人

現在、エネルギー価格の高騰への対応、脱炭素社会の実現、環境問題への対応などの課題が山積しており、国内製塩においては、製塩コストのさらなる低減、塩以外の製塩副産物の回収、炭酸ガスの固定化などに対応する技術開発が求められています。一方、これまで培った技術を製塩以外の他の分野に応用して社会に寄与することも、当研究所の重要な役割であると考えます。本講演では、国内製塩、社会に貢献するための研究開発の今後の方向性について紹介します。

参加費：無料

申込方法：海水総合研究所イベント情報のページ(<https://www.shiojigyo.com/institute/event/ssss/>)から申込フォームを開き、氏名・メールアドレス・所属をご登録ください。

ご登録いただいたメールアドレスに参加の案内が届きます。

(開催中でも申込みいただけます)

問合せ先：公益財団法人塩事業センター海水総合研究所

Tel: 0465-47-3161, E-mail: kouenkai@shiojigyo.or.jp

