



第1回 フリーズドライセミナー2023

オンラインにて初開催！

フリーズドライ(真空凍結乾燥)は、あらかじめ凍結させた試料を真空条件下に置き、水分を固体状態(氷)のまま乾燥させる手法です。

凍結乾燥を成功させるには、いくつかの要因をうまくバランスさせる必要があります、乾燥プロセスを最適化しようとする中での誤解も依然として多く残っています。そこで本セミナーでは、フリーズドライの基礎を解説した上で、「装置メーカー」と「装置ユーザー」の両方の観点からヒントとテクニックや最新技術などを紹介します。



特別講演には、広島大学 大学院統合生命科学研究科の川井清司教授をお招きし、食品・酵素・微生物の真空凍結乾燥におけるテクニックについてご紹介いただきます。

【日時】 2023年3月8日(水) 13:15~17:00
【会場】 オンライン開催
【参加費】 無料

フリーズドライセミナー プログラム		(敬称略)
13:15~13:20	開会のご挨拶、本日のセミナーについてのご説明	
13:20~14:30	講演 「真空凍結乾燥の基礎と本質 ~最適化のための知識~」	日本ビュッヒ株式会社 大平幸一
14:30~14:40	休憩	
14:40~15:00	実機紹介「真空凍結乾燥機 ラボスケール用L-200Pro型」 凍結乾燥機L-200Pro型の実機をカメラで中継します。	日本ビュッヒ株式会社 大平幸一
15:00~15:10	休憩	
15:10~16:20	特別講演 「食品、酵素、微生物の真空凍結乾燥 ~コラプス、活性低下、生菌数低下の防止策~」	広島大学 大学院総合生命科学研究科 食品生命科学プログラム 食品工学研究室 川井清司(教授)
16:20~17:00	質疑応答、閉会のご案内 チャットにお寄せいただいた質問にお答えします。	

フリーズドライセミナーお申し込みはこちらのページからお願いいたします
<https://bit.ly/3X3RvEx>

QRコードはこちら



※お客様の個人情報は当社(日本ビュッヒ株式会社)が定めるプライバシーポリシーのもとで保護されます。当社からお客様への情報提供の目的以外には使用いたしません。

販売店

日本ビュッヒ株式会社

本社 〒110-0008 東京都台東区池之端 2-7-17 IMON ビル 3F
TEL: 03-3821-4777 FAX: 03-3821-4555
大阪営業所 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 5-6-16 新大阪大日ビル 4F
TEL: 06-6195-9241 FAX: 06-6195-9251
エリア担当駐在: 九州 / 中部 / 北海道

お問い合わせ
nihon@buchicom | www.buchi.com/ja