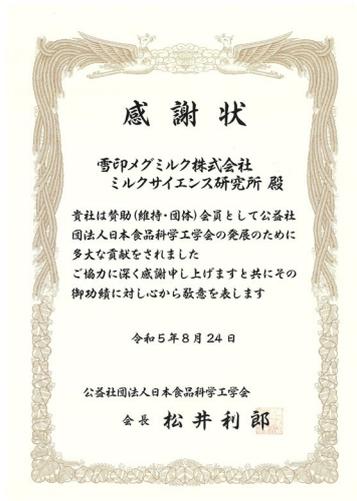




2023年9月29日

日本食品科学工学会より感謝状を授与されました

雪印メグミルク株式会社の研究・開発拠点であるミルクサイエンス研究所（埼玉県川越市、執行役員ミルクサイエンス研究所長：小林敏也）は、2023年8月24日（木）に開催された公益社団法人 日本食品科学工学会（以下、学会）の70周年式典において、感謝状を授与されました。



贈呈式：2023年8月24日（木）京都女子大学にて
左：（公社）日本食品科学工学会会長 松井 利郎 氏
右：当社 執行役員ミルクサイエンス研究所長 小林 敏也
〈写真は（公社）食品科学工学会様より提供〉

この表彰は、学会において積極的に活動や運営に参加してきた長年の功績が認められた貢献度の高い団体に対して、学会会長より感謝状が贈呈されるものです。

学会は、「食品科学工学に関する研究の発表、連絡、連携及び促進をはかり、あわせて研究成果の普及、情報の提供を行い、もって科学、技術、文化の発展と国民の食生活の向上に寄与すること」を目的として1953年に発足し、現在の総会員数は2,165を誇ります。

専門性も高く、食品の風味や物性、製造技術、保健機能、衛生など食品の科学と工学に関する最新の知見が発信され、食品科学工学の発展による国民の食生活の向上を目指して活動しています。

当社は、学会で発表した乳製品の物性やフレーバー制御技術、乳酸菌の分析技術、乳素材の保健機能などの研究成果を、新商品開発や商品の改良に活用しています。今後も研究開発を通じて、日本の食品科学工学の進展を通じた食生活の向上に貢献してまいります。

■当社が同学会の雑誌（邦文・英文）で発表した主な内容

- ・油脂製品（マーガリン類）の物性制御技術
- ・乳製品や油脂製品の電子顕微鏡観察による微細構造の分析
- ・ナチュラルチーズやプロセスチーズの物性とフレーバーの制御技術
- ・発酵乳の物性とフレーバーの制御技術
- ・ホエイ粉の製造技術
- ・乳酸菌の分類・分析技術
- ・乳素材（「MBP®」、ホエイペプチドなど）の保健機能

| |
|---|
| 本件に関する報道機関からのお問い合わせ先 |
| 雪印メグミルク株式会社 広報 I R 部 広報グループ TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150 E-mail msb-pr@meg-snow.com |