

食品の寿命を延ばす

消費者の価値観の多様化、そして物流技術や IT の進展により世界規模で食品が保管・加工され流通する中、また、フードロス削減の観点でも、鮮度・品質を保持する技術の重要性が高まっており、食品の長寿命化が求められています。今回のセミナーでは、食品の寿命を延ばす技術について考えたいと思います。

●プログラム

1) 講演: 生物工学によるフードロス削減への挑戦

福崎 英一郎 氏 / 大阪大学 工学研究科 生物工学専攻 教授

フードメタボロミクス、リバーシブル凍結乾燥技術、昆虫食、オーファンクropp、スマートデータロガーシステム、情報セキュリティで食品の鮮度を維持・寿命を延ばすことを可能とする大阪大学発フードロス削減プロジェクトを紹介します。

2) 講演: ガス置換包装 (MAP) による賞味期限の延長

石渡 由則 氏 / 大陽日酸株式会社 営業開発部 部長附

ガス置換包装 (MAP) は食品パッケージ内の空気を窒素・炭酸等のガスに置換し、化学保存料等を使用すること無く食品の腐敗や変質を抑え、昨今の SDGs にも寄与する技術です。本セミナーでは MAP の概要について説明します。

3) 意見交換 (名刺交換を含む) ※ 会場受講のみ

●日 時 令和5年 1月17日(火) 14時~17時

●会 場 京都府産業支援センター 5階研修室
(京都市下京区中堂寺南町 134 京都リサーチパーク東地区内)

- 参加方法: 会場受講 又はオンライン (zoom) による受講
- 対 象: 食品製造業の方々
- 定 員: 会場受講 30名、オンライン受講 80名(それぞれ先着順)
- 参加費: 無 料
- 申込方法: 当センターホームページから、又は裏面申込書により FAX、郵送またはメールでお申込みください。
<https://www.kptc.jp/seminor/230117syoku/>



お問い合わせ先
京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品バイオ係
〒600-8813 京都市下京区中堂寺 134 京都府産業支援センター内
TEL: 075-315-8634 FAX: 075-315-9497 E-mail: ouyou@kptc.jp

令和4年度第2回 食品・バイオ技術セミナー

『食品の寿命を延ばす』

参加申込書

令和 年 月 日

企業名			
所在地	〒		
氏名／受講の形態		所 属	連 絡 先
1			TEL:
	<input type="checkbox"/> 会場 <input type="checkbox"/> オンライン		FAX:
			E-mail:
2			TEL:
	<input type="checkbox"/> 会場 <input type="checkbox"/> オンライン		FAX:
			E-mail:
3			TEL:
	<input type="checkbox"/> 会場 <input type="checkbox"/> オンライン		FAX:
			E-mail:
参加しようと思われたポイントや、参加目的をお聞かせください。			

※ 申込書に記入いただいた個人情報は、本セミナー参加者名簿として使用させていただきます。なお、当センターが開催する各種セミナー等に関する情報を E-mail 及び郵便によりお知らせすることがあります。

- ・ コロナウィルス感染症の流行状況によっては、オンラインのみの開催とさせていただきます。
- ・ 当センター会場には消毒液を設置し、会場の窓や扉の開放等による換気、他の受講者との間隔をあける等の対策をいたします。ご来所の際は、マスクの着用と丁寧な手洗い、手指消毒をお願いします。また、発熱等の症状がある方はご来場をお控えください。
- ・ オンラインでの受講には、インターネットに接続可能な PC 等を各自で事前にご用意ください。
- ・ 録画、録音、また配信データの記録やアーカイブ、保存は一切禁止します。
- ・ 申込者多数の場合は1社当たりの参加者やオンライン接続数を調整させていただくことがあります。