



食品の寿命を延ばす～日持ち向上技術の発展～

日 時: 2024年6月19日(水)13:15~16:40
 場 所: つくば国際会議場(〒305-0032 茨城県つくば市竹園2丁目20-3)
 共 催: 農研機構食品研究部門, Greater Tokyo Biocommunity
 後 援: 全国食品関係試験研究場所長会 他
 参加費: 会員(共催後援団体含む) 無料 会員外 1,000円
 交流会費: 5,000円
 参加申込み: <https://forms.gle/RLyJeBi2JAZg3GAP6> 締切: 6月12日(水)



参加申込み



● 開会挨拶13:15 フード・フォーラム・つくば 幹事長 / 農研機構食品研究部門 所長

講演1.
13:20~14:20



食品容器包装の高機能化事例の紹介

農林水産省 新事業・食品産業部 外食・食文化課
 食品ロス・リサイクル対策室 課長補佐

川端 匡 氏

食品の容器包装に関し、包材の製造企業や容器包装を利用する食品企業における鮮度保持や賞味期限の延長といった食品の日持ち向上技術をはじめとして様々な高機能化の事例を紹介していきます。皆様の経営戦略を考える上での一助となれば幸いです。

講演2.
14:20~15:20



脱酸素剤による食品の品質保持技術

MGCエージェンツ株式会社 エージェンツサービスセンター カスタマーサービス部長
 田中 宏和 氏

食品の劣化は空気中の酸素によって引き起こされるものが多く、酸素による食品の劣化を防止する脱酸素剤は様々な食品の品質保持に適用されている。本講演では、食品保存技術でもっとも重要な微生物との関連を中心に、脱酸素剤による食品保存技術を紹介する。

<休 憩 15:20~15:40>

講演3.
15:40~16:40



長期保存食品の役割 -災害時の食の変化-

一般社団法人日本災害食学会 副会長
 別府 茂 氏

食品を長期保存する目的に備蓄があり、災害専用の食品を非常食と位置付け、備蓄期間は長いほど良いとしてきた。しかし自然災害が多発し、被災者が求める災害時の食の条件は変わりつつあり、その変化について解説する。

- 閉会挨拶フード・フォーラム・つくば 副幹事長
- 交流会; 17:00~

問い合わせ先

フード・フォーラム・つくば事務局(亀谷・塚田)
 E-mail: office@fft.gr.jp TEL: 029-838-8010 URL: <https://www.fft.gr.jp>