

食品技術研修会〈第271回例会（オンライン）〉

フードロス削減のために技術の視点からできること

主催：静岡県食品技術研究会、静岡県食品産業協議会 共催：静岡県工業技術研究所

日時 令和4年3月16日（水）14：00-16：30（予定）

会場 オンライン（Zoom ウェビナー）

※ 自社で視聴できない方は工業技術研究所（静岡市葵区牧ヶ谷）での視聴も可能です。（要問合せ）

定員 500名（無料・先着申込順）

プログラム

13：50 オンライン開場

14：00 開会の挨拶

14：05 講演 ①

食品ロスおよび食品廃棄物の削減に向けた「賞味期限設定および期限延長の技術的な考え方と取組手法」

講師：山崎技術士事務所 所長 山崎 勝利 氏

【概要】

HACCPが義務化となり、食品安全が第一に求められ、製造現場の設備、原料の品質要件などが重要となります。そこで、食品ロスおよび食品廃棄物の削減に向けた「賞味期限設定および期限延長の技術的な考え方と取組手法」について科学的根拠に基づく設定試験法、各業種の品質評価の指標や理化学試験、官能試験による期限延長の成功事例等をアレニウス式による加速試験手法と品質劣化および要因対策、微生物制御法、結果の解析手法および業界の基準などをご紹介します。

15：15 講演 ②

青果物の特性から考える包装の役割

講師：国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
食品研究部門 上級研究員 北澤 裕明 氏

【概要】

近年、資源の効率的利用や環境保全などの観点から、包装の削減に関する気運が高まりつつありますが、青果物のような他の食品と比較して流通中のロスが極めて大きなものに注目すると、そもそもなぜ包装が必要なのか。その理由がはっきりとみえてきます。本講演では、青果物の特性と包装設計の事例についてやさしく解説するとともに、近未来の社会において包装が果たすべき役割についての私の考えを述べたいと思います。

16:15 事務局からのお知らせ・閉会の挨拶

参加申込 3月11日（金）まで

申込方法 下記URL又は右のQRコードからお申し込みください。

《申込・講演概要はこちら》（スマホ、タブレットからも申し込み可）

https://zoom.us/webinar/register/WN_asjQaDTsRJaiToVdwgIFGg

※参加者には参加用URLを記載したメールが自動返信されます。



問合せ先 事務局（工業技術研究所食品科内） 担当 山下、浅沼、石橋

電話：054-278-3026 メール：sk-syokuhin@pref.shizuoka.lg.jp