

賞味期限延長と販路拡大のために 活用したい技術

～『レトルト殺菌技術』と『R8年度導入機器について』～

【日時】令和8年10月30日（金）13：15～（12：45受付）

【場所】JR博多シティ会議室9階 会議室1

主催：福岡県工業技術センター生物食品研究所
福岡県工業技術センタークラブ バイオ技術部会

福岡県では賞味期限を延長したロングライフ食品の開発支援を行っています。本セミナーでは食品を常温で長期保存できるレトルト殺菌技術に注目し、講師の方をお呼びして分かりやすい講演を行っていただきます。併せて、福岡県工業技術センター生物食品研究所（以下「生物食品研究所」）において令和8年度に整備する機器について活用例を交えながら概要をご紹介します。食品企業の皆様のご参加をお待ちしております。

プログラム

13:15 主催者挨拶

13:20～ 講演

容器詰食品の保存性と安全性を実現する製造技術

【講師】一般社団法人A T S法研究会 稲葉正一 氏

安全で品質の良い容器詰食品を製造するためには、食品の特性、微生物、加熱殺菌および保存温度の関係を正しく理解することが重要です。本講演では、冷蔵・常温保存の特徴と、それぞれに適した殺菌および保存方法について解説します。中でもレトルト食品は、常温で長期間保存できる特性を持ち、食品ロス削減や地域特産品を活用した商品開発にも活用されています。また、レトルト食品の製造に関わる遵守すべき法令、包装材料、充填・密封・加熱殺菌・検品における重要なポイントについて、製造現場を意識して解説します。さらに、実用的な殺菌値の計算方法や温度測定・管理のポイントについても紹介し、レトルト食品等の安全な製造に必要な基礎知識を体系的に学べる内容です。

15:30～ 生物食品研究所 新規導入備品の紹介

理化学分析機器を利用して、自社の技術課題を解決しませんか

【講師】生物食品研究所 職員

科学的評価は商品開発、品質評価において重要な技術です。近年では機器分析による客観的な評価への需要が高まっています。福岡県では食品企業の方に役に立つ機器を4機種導入します。機器の測定原理や活用事例を踏まえて、ご紹介します。

・微生物迅速同定装置・卓上型電子顕微鏡・食品成分分析装置（GC-MS）・マルチプレートリーダー

講演終了後、名刺交換会、技術相談を行います。

講師のご紹介

講演 一般社団法人ATS法研究会 稲葉正一 氏

【ご略歴】

1984年 東洋製罐株式会社入社
2015年 公益財団法人 東洋食品研究所に出向
2025年 東洋食品研究所を定年退職 ATS法研究会所属
2026年 広島大学大学院で博士（農学）の学位を取得

【従事内容】

- ・レトルト食品（特にプラスチックカップ詰食品）や無菌米飯の充填・密封・殺菌・検査の分野で新技術の開発、ラインの立ち上げ業務
- ・食品会社、NPO等の依頼による容器詰食品の試作業務
- ・日本包装技術協会の包装アカデミーで数年間、加熱殺菌技術の講師を担当
- ・ATS法の精度に注目して研究し、ATS法プログラムを大幅改訂（東洋食品研究所研究報告書として公開、プログラムの配布を開始）
- ・広島大学大学院統合生命科学研究科では、加熱殺菌中の容器内部温度分布の数値計算法の開発」を研究

開催場所

JR博多シティ会議室 9階 会議室1

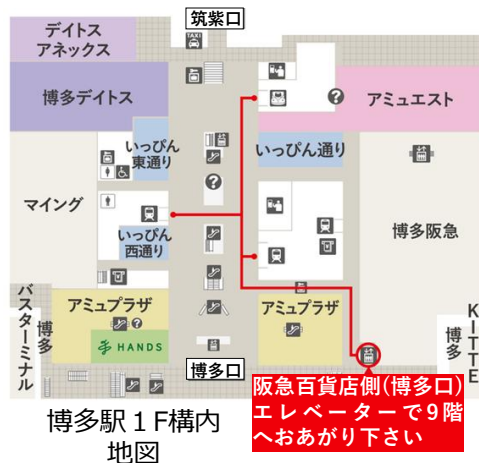
福岡県福岡市博多区博多駅中央街1番1号

TEL: 092-292-9258



詳しくは下記URL（JR博多シティHP）または右上の二次元バーコードからご確認ください。

<https://www.jrhakatacity.com/communicationspace/access/>



申込方法

下記URL、または右の二次元バーコードからお申込みください。

<https://shinsei.pref.fukuoka.lg.jp/WVqaHtsl>

定員：50名

申込締切：令和8年10月23日（金）

※募集定員に達した場合は締め切り前に募集を停止させていただきます。



問い合わせ先

福岡県工業技術センター生物食品研究所 食品課（担当:遠藤、片山、上田）

〒839-0861 福岡県久留米市合川町1465-5

TEL: 0942-30-6215 FAX: 0942-30-7244 Eメール: shokuhin-ka@fitc.pref.fukuoka.jp