

賞味期限延長と販路拡大のために 活用したい技術

～『鮮度保持技術』と『おいしさの評価技術』～

【日時】令和7年11月26日（水）13：30～（13：00受付）

【場所】JR博多シティ会議室9階 中会議室2

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。おいしさを保ちながら賞味期限を延長することは販路の拡大を行う上でとても重要です。本セミナーは、2名の講師をお招きし、「鮮度保持剤の適切な選択」と「食品における味・香りの分析を活用した食品の開発や品質管理」に関する技術について紹介いただきます。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

13:30 主催者挨拶

13:35～ 講演 1 鮮度保持剤による賞味期限延長技術

今一度見直してみませんか、鮮度保持剤の適切な選択を

【講師】河野 広則 氏（株式会社鳥繁産業）

鮮度保持剤を適切に活用することは食品の鮮度保持期間の大幅な延長を実現することにつながります。近年、鮮度保持剤の利用は増えていますが、効果が期待できない鮮度保持剤を選択しているケースが散見されています。本セミナーでは、使用条件に応じた適切な鮮度保持剤の選択について、事例を交え解説します。併せて、弊社の取組みの一つである「お菓子の健康診断®」についてご紹介します。

14:50～ 講演 2 おいしさの評価技術

味と香りの客観的評価で「おいしさの見える化」を目指しませんか

【講師】重永 哲也 氏（ユーロフィンQKEN株式会社）

品質管理や商品開発において、味や香りの正確な評価は消費者満足度を高めるために必要不可欠です。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きており、多くの場面で活用され始めています。今回は味香り分析装置の基本的な原理をはじめ、客観的な味・香り評価の食品産業での活用事例をご紹介します。併せて、官能での評価が難しい異味・異臭等に関する客観的評価事例もご紹介します。

16:00～ 生物食品研究所の企業支援案内

講演終了後、名刺交換会を行います。

講師のご紹介

講演1 河野 広則 氏 (営業部 営業一課)

【会社概要】

会社名：株式会社鳥繁産業

本社：大分県津久見市上青4180番地

創業：1965年4月

代表者：鳥越 繁一

【事業内容】鮮度保持剤（脱酸素剤、乾燥剤、保冷剤、アルコール揮散剤）の設計開発、製造

【ご略歴】

2018年 (株)鳥繁産業に入社

2019年 営業部へ配属

現在に至る

講演2 重永 哲也 氏 (コンサルティング部)

【会社概要】

会社名：ユーロフィンQKEN株式会社

残留農薬検査を得意とした食品の受託分析事業を行う。食の安全安心から商品開発に関する幅広い検査を受託。

2003年に健康食品会社の品質管理部門が分社化、2022年に世界60か国にラボを持つユーロフィンにグループイン。

【ご略歴】

2016年 ユーロフィンQKEN(株)に入社

2025年 コンサルティング部に異動

現在に至る

開催場所

JR博多シティ会議室 9階 中会議室2

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/RCzcv8Fa>

定員：50名

申込締切：令和7年11月19日（水）

※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: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