

フードロス削減や販路拡大のための 賞味期限延長に活用したい技術 ～『包装技術』と『食品添加物・食品素材』～

【日時】令和6年10月30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4

主催：福岡県工業技術センター生物食品研究所

共催：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おります。商品の賞味期限延長はフードロスの削減や販路の拡大を行う上でとても重要です。賞味期限の延長を図るためには、食品の変質に深く関与する食品中の微生物の増殖や食品の酸化や乾燥をいかに抑制するかが重要なカギとなります。

本セミナーでは2名の講師から「包装」と「食品添加剤」による食品の変質抑制技術について紹介をいただきます。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 流通工程における変質抑制

包装技術による食品の保存期間延長とフードロス削減

【講師】秦 哲志 氏（ムルチバック・ジャパン（株）相談役）

真空包装（スキンパックを含む）、ガス置換包装の両技術を用い、食品の酸化、乾燥、バクテリアの増殖を抑制し、保存期間を延長することにより、フードロスの削減につなげていく技術の解説、及び欧米を含めた普及事例を紹介します。また、包装技術に加えて、製造・流通・販売の一連の過程を通じた温度管理及び衛生管理の重要性についても解説します。

15:30～ 講演 2 製造工程における変質抑制

食品のおいしさと日持ちの維持

【講師】古瀬 俊雄氏（鳥越製粉（株）研究開発部 主任研究員）

食品メーカーでは、常に製品の品質向上、新製品の開発が行われています。その中で食品の基本的な性質を変えずに品質の向上や、製造上の問題を解決するために、少量の添加で効果を発揮する食品添加物や食品素材が重要なアイテムとして使用されています。今回は、食品の日持向上・品質維持のための食品添加物や食品素材について説明します。

16:45～ 生物食品研究所の企業支援案内

講師のご紹介

講演1 秦 哲志 氏

【会社概要】

会社名：マルチバック・ジャパン（株）
世界最大の包装機メーカーの日本法人で、
生鮮品の包装を中心に、50年以上に渡り日
本において包装技術の普及を行っている。

【ご略歴】

国立苫小牧工業高専を卒業後、大手食品
メーカーで新工場建設および生産技術課に
所属し製造ならびに包装の知識と技術を習
得、その後 研究所、包装技術開発を携わ
り現マルチバック・ジャパン株式会社に転
職。代表取締役社長、会長を経て、現在は
相談役を務める。

講演2 古瀬 俊雄 氏

【会社概要】

本社 福岡市博多区比恵町5番1号
設立 1935年12月
社長 鳥越 徹
事業内容【製粉部門】小麦粉、ライ麦粉
ふすま
【ミックス類等加工食品部門】
プレミックス、製パン・製菓用
原材料、品質改良剤、日持向上
剤、冷凍食品、ドライイースト
食塩、米粉
【精麦飼料部門(グループ事業)】

【ご略歴】

1990年 鳥越製粉(株)に入社営業に配属
1992年 研究開発部に転属 現在に至る

開催場所

JR博多シティ会議室 9階 中会議室 4

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/JltN3Lq6>

定員：50名

申込締切：令和6年10月23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