

# ハードルテクノロジーの活用による食品保存と食品ロス削減

日時：2019年 12月 17日（火） 13時～

会場：食情報館（中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル6階（日本食糧新聞社内））

参加費：¥16,500-（税込） 食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料

【座長：】 鹿児島県大隅加工技術研究センター 所長 岩元睦夫氏

食品ロスは食料資源の浪費といった基本的問題に加え、食品廃棄物排出量を増加させることから環境面でも問題とされる。2015年9月、国連で採択された「持続可能な開発目標のための2030アジェンダ」のなかの17の課題からなる「持続可能な開発目標（SDGs）」の一つとして、2030年までに消費レベルにおける食料廃棄量を半減させる目標が示された。

国においても、2013年に国民運動「NO FOODLOSS PROJECT」を立ち上げさまざま取り組みを行っており、今年の5月31日には「食品ロスの削減の推進に関する法律」が公布された。本セミナーでは、食品ロスの削減に直結する、賞味期限及び消費期限の延長を可能とするハードルテクノロジーを活用した食品保存技術を紹介する。

【講演Ⅰ】 13:10～13:55

## 食品添加物の抗菌メカニズムと「中食・惣菜」での利用

【講師：】 三栄源エフ・エフ・アイ(株) 第一事業部食品保存技術研究室 小磯博昭氏  
[www.saneigenffi.co.jp](http://www.saneigenffi.co.jp)

【講演Ⅱ】 14:00～14:45

## アンヒドロフルクトース含有水飴による消費期限の延長

【講師：】 (株)サナス 機能性食品開発部 部長代行 吉永一浩氏  
<http://www.sunus.co.jp/>

【講演Ⅲ】 14:50～15:35

## 水中短波帯加圧加熱法によるパウチ食品の殺菌と高品質化

【講師：】 農研機構食品研究部門 食品加工流通研究領域  
先端食品加工技術ユニット ユニット長 植村邦彦氏  
[https://www.naro.affrc.go.jp/collab/researcher\\_profile/laboratory/nfri/078037.html](https://www.naro.affrc.go.jp/collab/researcher_profile/laboratory/nfri/078037.html)

【講演Ⅳ】 15:40～16:25

## 電解還元水と高圧(500MPa)のハードルテクノロジーによる芽胞菌の耐熱性打破と肉加工品の賞味期限延伸

【講師：】 鹿児島大学農学部 農学部食料生命科学科 准教授 濱中大介氏  
<http://ace1.agri.kagoshima-u.ac.jp/dfs-fsbes/>

【座長まとめ】 16:10～16:30

お問い合わせ先：

日本食糧新聞社（食品ニューテクノロジー研究会）中山  
〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル7階  
TEL03-3537-1310 FAX03-3537-1071

# ハードルテクノロジーの活用による食品保存と食品ロス削減

食品ニューテクノロジー研究会 12月 17日申込書

FAXで03-3537-1071までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行していません。
- ◇ 当日は名刺をお持ちください。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

## 会場案内



104-0032  
東京都中央区八丁堀2-14-4  
ヤブ原ビル6階  
(日本食糧新聞社 内)

- ☆最寄駅: JR 東京駅 八重洲中央口 徒歩12分  
JR 京葉線 八丁堀駅 A3 出口 徒歩3分  
東京メトロ日比谷線 八丁堀駅 A5 出口 徒歩2分  
東京メトロ日比谷線・東西線 茅場町駅 2番出口 徒歩6分  
東京メトロ銀座線 日本橋駅 B1 出口・都営地下鉄浅草線 日本橋駅 D1 出口 徒歩8分  
都営地下鉄浅草線 宝町駅 A8 出口 徒歩7分

◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ セミナー申込 <http://bit.ly/1cSZRck>

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。