

青果物 “ 鮮度保持新技術 ” の開発と適用事例

日時
2018年 2月19日 (月)
10:30 ~ 16:30

会場 産業科学システムズ会議室 (東京都千代田区富士見1-5-1)
遠方からもご参加しやすいよう開始を10:30に設定しております

税込受講料

1名 39,960円
2名以上1名 36,720円

案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分
JR中央線 (緩行線)
地下鉄東西線 (A5出口)
地下鉄有楽町線・南北線 (A4・B2a出口)
都営地下鉄大江戸線 (A4出口)

< お申込要項 >

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名住所・連絡先 (TEL・FAX・E-mail) をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかでお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルは受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

(講座の趣旨)

青果物、特に野菜は他の農産物に比べ収穫された後の鮮度低下が速いため、鮮度を保持するために、様々な工夫がなされています。長期間の鮮度保持が可能になれば、需要が急増している外食産業、カット野菜等加工用として安定的に供給できるのみならず、廃棄ロスの軽減にもつながり、その結果、大きなコスト削減が見込まれます。本セミナーでは、青果物鮮度保持の現状と最新研究の概要をこの分野の第一人者が解説し、ついでナノミスト鮮度保持装置等を開発したメーカーの開発、応用事例、そして、青果物の品質保持に関する技術・包装設計に求められる要件について解説するとともに、最近の技術の事例について詳述します。

講師・主な内容

青果物品質保持技術の基礎と最近の動向
千葉大学大学院園芸学研究所 教授 博士 (農学) 椎名武夫氏

1. 収穫後 (ポストハーベスト) 青果物の生理特性
 2. 環境条件と青果物の品質変化
 3. 青果物の品質保持のための環境条件
 4. 青果物の品質保持技術の現状と展望
- 10:30 ~ 12:30 (2H)

低温高湿度技術を活用した長期貯蔵技術
株式会社 前川製作所 食品事業ブロック 課長 比留間直也氏

1. 青果物のフードチェーンの現状と課題
 2. 鮮度低下のメカニズムと実用化されている貯蔵技術
 3. 「MYCOMスーパーフレッシュ」による低温高湿度貯蔵技術
 4. 導入事例
- 13:25 ~ 14:55 (1.5H)

輸送・包装技術を活用した青果物の品質保持
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
食品流通システムユニット 主任研究員 博士 (農学) 博士 (工学) 北澤裕明氏

1. 青果物の品質保持に求められる要件
 2. 青果物の包装設計に求められる要件
 3. 青果物の品質保持に関する技術の事例
 - a. 品質保持包装
 - b. 損傷防止包装
 4. 今後の展開
- 15:00 ~ 16:30 (1.5H)

Solution and Consulting / 質疑応答
【事前アンケートの質問事項について解説致します】

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ
<http://www.ebrain-j.jp/>

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675
E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 青果物 “ 鮮度保持新技術 ” の開発と適用事例

セミナーコード

1101-180219

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/2/19 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課 (正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
			FAX	()
				-
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				