

鮮度保持から賞味期限の延長まで

# 食品包装の基礎と包装技術・設計のノウハウ

開発事例・新用途展開も含め具体的に解説

日時  
2018年 10月16日 (火)  
10:30 ~ 16:30

## 受講料

1名 37,000円+税  
2名以上1名 34,000円+税

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をお願いします。
- ・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。

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)

講師

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 北澤 裕明氏

森永乳業(株)研究本部 食品開発研究所 容器包装グループ 森 哲志氏

住友ベークライト(株)フィルム・シート営業本部 山田 毅氏

プログラム

- ・青果物・多水分食品の品質保持のための包装  
北澤裕明氏 10:30~12:30  
1. 青果物・多水分食品の品質保持に求められる要件  
(1) 青果物 (2) 多水分食品
- 2. 青果物・多水分食品の包装設計  
(1) 青果物 (2) 多水分食品
- 3. 品質評価・包装設計に関する機器 4. その他、参考事例
- ・食品向けの容器包装について  
森 哲志氏 13:25~14:55  
1. 取扱い製品について  
(1) 種類、保管温度帯および賞味期限について (2) 包装材料について
- 2. 食品の容器包装への要求事項  
(1) 基本機能と具備条件 (2) 環境配慮設計について
- 3. 法規制に関して  
(1) 食品衛生法 (2) 乳等省令
- 4. 開発製品事例の紹介  
パッケージングコンテストで入賞した製品等の紹介
- 5. トラブル事例の紹介  
(1) 容器包装に関するお客さまからのご指摘  
(2) トラブル発生原因とその対応
- ・MA包装資材「P-プラス」の開発状況並びに将来への展望  
山田 毅氏 15:00~16:30  
1. 住友ベークライト(株)の会社概要 2. P-プラスの紹介  
(1) 鮮度保持の基本原則 (2) 当社研究・評価施設のご紹介  
(3) P-プラスの特徴と青果物への鮮度保持効果の事例紹介  
(4) 国内販売・海外輸出の事例紹介
- 3. 開発新商品の紹介  
4. 将来展望  
(1) 保存・流通面での新たなニーズに対する可能性  
(2) 機能性フィルムとしての新品目・新用途への展開

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675

<http://www.ebrain-j.jp/>

E-mail: [education@ebrain-j.com](mailto:education@ebrain-j.com)

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 食品包装の基礎と包装技術・設計のノウハウ

セミナーコード

1101-181016

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/10/16 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				