

# 青果物の鮮度・品質管理手法と最近の注目技術

日時  
2018年 11月9日 (金)  
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)

講師 (元)千葉県農林総合研究センター 生産工学研究室室長 農学博士  
宮崎丈史氏  
千葉大学大学院園芸学研究科 教授 博士(農学)  
椎名武夫氏

## 税込受講料

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お受けできません。
- ・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。

## 講座の概要

本セミナーでは、青果物の品質について長く研究してきた演者が品質を構成する要素から、おいしさと成分の関係、品質を決定する要因まで分かりやすく詳述します。さらに、青果物鮮度保持研究の第一人者が収穫後の品質変化と環境と関係、鮮度・品質保持技術の現状について研究の概要を解説するとともに、最近の注目技術について分かりやすく紹介します。

## プログラム

### 青果物の品質構成要素と決定要因

1. 青果物の品質を構成する要素(栄養性、機能性、安全性等)について
  2. 青果物のおいしさについて
  3. おいしさと成分の関係について
  4. 成分の偏りと測定について
  5. 青果物の品質の決定要因について
  6. 栽培要因と品質について
  7. 採り時・熟度と品質について
  8. 収穫後の取り扱いと品質(成分変化)について
- 宮崎 丈史 氏 10:30 ~ 12:30

### 青果物の収穫後の品質変化とその制御

1. 環境因子と品質変化
    - (1) 物理的環境(温度、湿度) (2) 化学的環境(ガス環境)
    - (3) その他の環境因子
  2. 鮮度・品質維持のための主要技術
    - (1) 低温・高湿度貯蔵 (2) CA貯蔵・MA包装
    - (3) エチレンの除去・作用阻害 (4) 緩衝包装
  3. 最近の注目技術
    - (1) 最近の低温高湿度貯蔵技術 (2) MA包装における湿度・微生物制御
    - (3) 新規緩衝包装資材 (4) オミクスを活用した品質管理
- 椎名 武夫 氏 13:30 ~ 16:30

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 青果物の鮮度・品質管理手法と最近の注目技術

セミナーコード

1101-181109

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/11/9 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	( )
			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				