

青果物の長期貯蔵における品質管理と制御

日時
2019年11月5日(木)
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。

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)
(元)千葉県農林総合研究センター 生産工学研究室長 農学博士 宮崎丈史氏
(株)前川製作所 技術企画本部 技術研究所 食品生物技術Gr 金井 理氏
千葉大学大学院 園芸学研究科 教授 博士(農学) 椎名 武夫氏

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について
(1) 栄養性 (2) 機能性 (3) 安全性 (4) 食味(おいしさ)
2. 青果物の品質の決定要因について
(1) 栽培要因と品質 (2) 採り時・熟度と品質
(3) 収穫後の取り扱いと品質変化

MYCOMスーパーフレッシュシステムにおける長期保管技術の紹介

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
(1) 野菜の鮮度と品質から老化の進行について
(2) 野菜の鮮度保持のためには
(3) 冷蔵貯蔵庫、CA貯蔵庫、MA包装技術、1-MCP技術について
3. 「MYCOMスーパーフレッシュ」による低温高湿度貯蔵技術
(1) 散水式スーパーフレッシュについて
(2) 無散水式スーパーフレッシュ(開発中)について
4. 導入事例

収穫後青果物の定量的品質管理

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. モデルとシミュレーション
3. 定量的品質管理のための研究例
(1) カットキャベツの最適MA包装設計
(2) カットキャベツの冷却モデル
(3) 個体キャベツの冷却モデル
(4) 修正ガス環境下における呼吸速度の測定
(5) 累積エチレン生成量に基づく緑熟トマトの追熟モデル 他

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: uketsuke@ebrain-j.jp

申込書 FAXは 03-3264-5675

参加申込書 青果物の長期貯蔵における品質管理と制御

セミナーコード

1101-191030

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/10.30 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				