

PPS アカデミーセミナー！

東京

令和元年 12 月吉日

## 「食品保存の科学と包装技術」

—食品の劣化と保存から、保存・包装技術まで—

【対象】 研究、開発担当様、商品開発・営業開発担当様 など

講師

伊藤義文 久留米工業高等専門学校 生物応用化学科 元教授



- 1972年 三菱重工(株)広島研究所に入社。製鉄、化学プラント、印刷、真空機械の研究に従事。その後、製鉄機械設計部開発センター長を歴任。連続式真空蒸着機の開発で、機械振興協会賞を受賞。
- 1997年 (株)メイワボックスに移籍。取締役開発部長を歴任。その間第35回全日本包装技術優秀研究賞等を受賞。
- 主な投稿論文・著書：「バリアからハイバリアへー機能性フィルム開発の王道」(コンバーテック)、「フィルムの分析評価技術」情報機構、「ハイバリア材料の開発、成膜技術とバリア性の測定評価技術」技術情報協会、「食品の保蔵～食品劣化から保蔵、包装まで～」(東洋紡 PPS)等、多数。

講師

中畠 裕之 久留米工業高等専門学校 生物応用化学科 教授、博士(農学)



- 広島大学大学院理学研究科植物学専攻 博士課程前期修了。  
鹿児島大学大学院連合農学研究科 博士課程後期修了。農学博士取得。
- 専門分野：微生物学、植物学、遺伝子工学
- 主要業績：「地衣類に関する遺伝子学的研究」
  - (1)南極産地衣類の分離培養、耐性遺伝子に関する研究
  - (2)日本産アリノタイマツの系統分類解析
- 共同研究実績：屋上緑化に関する研究、剪定枝等を利用した優良堆肥製造、工場内のクリーン化、天然醸造醤油製造過程における微生物叢の解析等。

今回の PPS アカデミーセミナーは、「食品の保存の科学と包装技術」と題し、セミナーを開催致します。PPS アカデミーセミナーで、皆様方に好評の伊藤先生と中畠先生に講義を担当して頂きます。

現在の豊かな食生活は食品の保蔵・保存技術によるところが多く、今後も流通方法の進歩や生活スタイルの多様化、さらにはフードロス低減のニーズに従って、保蔵技術開発が引き続き行われると思われまます。

このセミナーでは食品保蔵に関係した、食品の劣化・変敗に関する基礎的な内容、食品保存に関する実用技術内容、および食品包装について系統的に説明致します。

会場  
と  
日時東京会場 令和2年 1月31日(金) 10:30～16:00 (開場 10:15)  
東洋紡(株) 5F 会議室 (昼休憩時間を含む)(東京都中央区京橋 1-17-10 住友商事京橋ビル TEL:(03)6887-8897  
(東洋紡 PPS))

定員

先着 25 名様 (お申込みが 5 名様以下の場合、延期 or 中止させていただく場合があります)

参加費

PPS 会員：23,000 円、 2 名様以上：20,000 円 (お一人様価格、税別、資料付き)  
一般：28,000 円、 2 名様以上：25,000 円

■ お申込み方法 → 下記申込み用紙にご記入の上、FAXにてご送信ください。

- ・申込書受領後、FAXにて「受付完了案内」を送付致します。
- ・開催約1週間前にFAX又は郵送で「当日案内」を、また「請求書」は、別途郵送させていただきます。
- ・ご参加費用は請求書を受取後、貴社で振込手数料をご負担の上、記載の銀行口座にお振込み下さい。

**\*注意\*** 令和2年1月16日(木)以降のキャンセルは、出来ません。代理の方のご出席をお願いします。代理出席が無理な場合は、セミナー後にテキスト資料を送付致します。

講座の内容 (主なプログラム)

第1部 食品科学の基礎:食品の劣化・変敗 (中寫先生)

- 1) 腐敗・変敗の犯人は微生物 (食品腐敗菌、食中毒菌、生育可能な温度等)
- 2) 植物は収穫後も生きている (青果物の鮮度保持対策、低温障害等)
- 3) 生体反応は酵素が起こす (酵素による食品劣化、各種酵素特性等)
- 4) 脂質は酸素に弱い (脂質の自動酸化、油脂の参加測定法と規制値等)
- 5) 巨大分子、タンパク質の変性 (タンパク質の構造と変性、魚肉すり身等)
- 6) でんぷんの老化でんぷん (でんぷんの分子構造と糊化・老化現象等)
- 7) 貯蔵穀物害虫 (貯蔵害虫の種類、害虫の主要防除薬剤等)

第2部 食品の保存技術 (伊藤先生)

- 1) 低温度制御技術 (低温貯蔵と微生物の耐性、野菜の真空予冷等)
- 2) 加熱殺菌技術 (細菌死滅の対数法則、D値、Z値、F値等)
- 3) 物理的殺菌技術 (マイクロ波、赤外線、紫外線、放射線、高圧殺菌等)
- 4) 乾燥技術 (水分活性と微生物の繁殖、各種自然乾燥食品等)
- 5) 濃縮技術 (蒸発濃縮、膜分離技術、凍結濃縮技術)
- 6) 塩蔵、糖蔵技術 (塩分濃度と細菌の繁殖、浸透圧、水分活性、漬物等)
- 7) 発酵による保存技術 (発酵食品と保存性、ワイン、ヨーグルト、チーズ等)
- 8) 燻製技術 (燻製加工法等)、9) 化学的制御技術 (保存料と日持向上剤等)

第3部 食品包装技術 (伊藤先生)

- 1) フードロス削減と機能包装技術、2) 微生物変敗防止包装(レトルト食品包装、無菌充填包装)
- 3) 酸化・変色防止包装 (真空包装、ガス充填包装、遮光包装)
- 4) 酸素吸収剤とアクティブパッケージ (脱酸素剤封入包装、アクティブパッケージ等)
- 5) バリアペットボトル、6) 乾燥食品包装、7) 鮮度保持包装、8) 保香・保冷性包装

「PPS アカデミーセミナー:東京会場」お申込書

令和 年 月 日

**東京会場：“令和2年1月31日(金)”開催**

FAX: 06-6348-1875 (株)東洋紡PPS 羽馬(ハマ)宛へFAXの送信をお願い致します。

|                            |        |              |  |
|----------------------------|--------|--------------|--|
| 貴社名                        |        |              |  |
| 区分                         | PPS 会員 | 一般(PPS 会員以外) |  |
| ご住所                        | 〒      |              |  |
| TEL                        |        | FAX          |  |
| 御氏名<br><small>ふりがな</small> |        | E-mail       |  |
| 部署                         |        | お役職          |  |

◆お問い合わせ先:(株)東洋紡パッケージング・プラン・サービス 大阪オフィス:TEL 06-6348-1363 松田・羽馬

\*\*\*個人情報の取り扱いについて:ご記入頂いた事項は、今回のご参加確認・ご案内送付、ご参加者への名簿配布、および今後の弊社各種ご案内以外の目的には使用致しません。\*\*\*