

令和4年度第2回食品・バイオ技術セミナー 「食品の寿命を延ばす」の開催について

令和4年12月21日
京都府中小企業技術センター
担当：応用技術課
電話：075-315-8634

消費者の価値観の多様化、そして物流技術やITの進展により世界規模で食品が保管・加工され流通する中、また、フードロス削減の観点でも、鮮度・品質を保持する技術の重要性が高まっており、食品の長寿命化が求められています。そこで、京都府中小企業技術センターでは、食品の寿命を延ばす技術について企業向けにセミナーを実施します。つきましてはご周知のほど、よろしくお願ひします。

- 日時 令和5年1月17日(火) 14:00~17:00
- 開催方法 会場への来場参加及びオンライン(zoom)参加
(会場)
京都府産業支援センター 5階 研修室
〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町134 (七本松通五条下ル)
京都リサーチパーク東地区内
- 内容 「生物工学によるフードロス削減への挑戦」
大阪大学 工学研究科 生物工学専攻 教授 ふくさき えいいちろう 福崎 英一郎 氏
「ガス置換包装(MAP)による賞味期限の延長」
大陽日酸株式会社 営業開発部 部長附 いしわた よしのり 石渡 由則 氏
- 対象 食品製造業の方々
- 定員 会場参加30名、オンライン参加80名(先着順)
- 受講料 無料
- 締切 定員に達し次第
※ 定員を超えた場合のみ、その旨ご本人に連絡します。
- 申込先 京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品バイオ係
TEL: 075-315-8634 FAX: 075-315-9497 e-mail: ouyou@kptc.jp
当センターホームページからも申し込みできます。
<https://www.kptc.jp/seminor/230117syoku/>

