

食品保存期間延長技術の基礎と海外進出

近年、フードロスの削減や海外市場への販路拡大の観点から、食品企業にとって自社製品の保存期間延長が共通の課題となっております。

今回の食品・バイオ技術セミナーでは、海外輸出に向けた賞味期限延長の企業事例と科学的根拠に基づいた食品保存期間延長技術について紹介します。

●講演/講師

海外輸出に向けた賞味期限延長事例のご紹介 ～包装材への着眼で賞味期限の大幅延長に成功～

西下 大輔 氏/渡辺製菓株式会社 営業部 法人営業課 課長 兼 海外戦略室 室長

海外市場への販路開拓において、常に壁となる賞味期限が短いという課題。この課題に立ち向かうための、既存商品の製造工程の見直し、技術改良は、費用・時間ともに限界があるなかで、当社では商品の包装材に着目し賞味期限の大幅延長を実現しました。包材選びの取り組みの中で見えた成功ポイントや、思わぬ落とし穴などの事例を紹介させていただきます。

賞味・消費期限設定のための保存・加速試験の進め方と食品保存期間延長技術について

柏木 隆頼 氏/株式会社環境科学研究所 分析事業部 次長

賞味・消費期限の設定には科学的根拠が求められます。検査会社として、多数の保存試験・加速試験を実施した経験を踏まえ、各省庁が発行するガイドラインや業界団体の基準等について解説するとともに科学的根拠に基づいた賞味・消費期限設定の進め方の基本と食品保存期間延長技術について紹介します。

京都「食の世界便」プロジェクトのご紹介 ～京の食文化を世界に！～

京都府商工労働観光部 ものづくり振興課

●日時： 令和6年1月24日(水) 13時～17時

●会場： 京都府産業支援センター 5階研修室 (京都市下京区中堂寺南町134 京都リサーチパーク東地区内)

●参加方法： 会場受講

●対象： 食品製造業の方々

●定員： 会場受講 30名 (先着順)

●参加費： 無料

●主催： 京都府中小企業技術センター

●申込方法： 当センターホームページからお申込みください。

<https://www.kptc.jp/seminar/240124syoku/>

または裏面申込書にご記入の上、FAX、郵送またはメールでお申込みください。



お問い合わせ先

京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品バイオ係

〒600-8813 京都市下京区中堂寺 134 京都府産業支援センター内

TEL : 075-315-8634 FAX : 075-315-9497 E-mail : ouyou@kptc.jp

令和5年度 食品・バイオ技術セミナー

食品保存期間延長技術の基礎と海外進出

参加申込書

令和 年 月 日

企業名			
所在地	〒		
	氏名	所 属	連 絡 先
1			TEL:
			FAX:
			E-mail:
2			TEL:
			FAX:
			E-mail:
3			TEL:
			FAX:
			E-mail:

※ 申込書に記入いただいた個人情報は、本セミナー参加者名簿として使用させていただきます。なお、当センターが開催する各種セミナー等に関する情報を E-mail 及び郵便によりお知らせすることがあります。

- ・ 録画、録音、また配信データの記録やアーカイブ、保存は一切禁止します。