

## 令和5年度第2回食品・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」の開催について

令和5年11月20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

京都府中小企業技術センターでは、フードロスの削減や海外輸出を目指した食品の保存期間延長に取り組まれている企業向けにセミナーを実施します。

本セミナーでは、賞味期限の大幅延長を実現した企業事例ならびに食品検査機関での各種保存・加速試験の基本、賞味期限延長技術についてご講演いただきます。また海外輸出に向けた京都府のサポート体制についても紹介いたします。つきましてはご周知のほど、よろしく申し上げます。

- 日時 令和6年1月24日（水） 13:00～17:00
- 開催方法 会場への来場参加  
(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 「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～」  
渡辺製菓株式会社 営業部 <sup>にしした</sup>西下 <sup>だいすけ</sup>大輔 氏  
  
「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」  
株式会社環境科学研究所 分析事業部 <sup>かしわぎ</sup>次長 <sup>たかより</sup>柏木 隆頼 氏  
  
「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
- 対象 食品製造業の方
- 定員 会場参加30名（先着順）
- 参加費 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。
- 主催 京都府中小企業技術センター
- 申し込み・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  
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/seminar/240124syoku/>

