

2020年10月08日

会 員 各 位

食品品質保持技術研究会
会 長 林 徹

W e b 講 演 会 の ご 案 内

拝啓 秋冷の候、皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。
さて、首題の件に関しまして下記次第によりライブ配信にて開催する運びとなりました。
つきましては、ご多忙中とは存じますが、万障お繰り合せの上ご参加くださいますようご案内いたします。

整理の都合上、10月30日(金)迄にご参加の有無を[弊会ホームページ](#)にてご連絡下さるようお願い申し上げます。

※Web でのご聴講が難しい場合、数席ではございますが、主婦会館プラザエフにてご聴講いただくことも可能です。別途、事務局までご連絡ください。

敬具

記

1 日時 2020年11月10日(火) 14時00分～16時20分(ライブ配信)

2 参加費用 講演会 会 員…無料
非会員…2,000円

3 食品品質保持技術研究会講演会 (14:00~16:20)

◎ 会長挨拶 (14:00~14:10)

◎ 講演会 (14:10~16:30)

○食品への昆虫侵入経路解明及び昆虫混入の防止に向けての取組 (14:10~15:10)

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門
食品安全研究領域食品害虫ユニット
ユニット長 宮ノ下 明大 氏

食品への昆虫混入は、食品倉庫や加工工場での対策が話題となることが多いが、原料貯蔵から食卓まで全ての過程で発生する可能性がある。本講演では、製品として出荷した後に発生する昆虫混入への防止技術を紹介したい。

市販のオーバーラップ包装したチョコレート製品、シュリンク包装したカップ麺製品等に対するノシメマダラメイガ幼虫の侵入経路を明らかにし、その侵入防止法を示した事例を説明する。また、柑橘精油由来のコクゾウムシ忌避物質を含むフィルムの開発を紹介し、食品包装と昆虫忌避剤を組み合わせた混入防止技術を考察する。

○休憩 (15:10~15:20)

○食品産業における水資源の有効活用に向けた取組の現状と課題 (15:20~16:20)

一般財団法人 造水促進センター
専務理事 大熊 那夫紀 氏

SDGsの達成と併せて議論されるなど世界の水問題は、企業にとっても重要課題である。また、企業の水リスクは事業継続性の観点からも重要なキーワードとなっており、CDPウォーターにおいても評価され、企業における水資源の有効活用は、製品のウォーターフットプリントなどで数値化されている。ここでは、食品産業における水使用状況を紹介します。用水処理、排水処理、再利用にターゲットを絞り、事例を中心として、食品産業における課題と今後の展望をまとめる。

以 上

お問合せは
品保研事務局 遠山・織本・鈴木まで

TEL 03-3469-7138 / 03-3469-7131 FAX 03-3469-7814