

2021年06月23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 夏至の候、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、7月16日(金)迄にご参加の有無を[弊社ホームページ](#)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、日本食品分析センター 会議室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 2021年07月29日(木) 14時00分～16時50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 (14:00～16:50)

◎ 会長挨拶 (14:00～14:10)

◎ 講演会 (14:10～16:50)

○コンビニ中食容器包装の環境対応 (14:10～15:10)

三菱商事パッケージング株式会社
流通事業部
佐藤 久朗 氏 (包装専士)

コンビニ市場拡大の軌跡にあって、その中食に使われる容器・包装は環境対応においていかなる進化を遂げてきたのか。長年に渡りコンビニ中食市場を見つめ続けた講師が、豊富なデータ、写真、容器の実物等を用いながら、コンビニ容器包装の環境対応の変遷と今後の展望について解説する。プラスチック使用量の削減、バイオプラスチックの導入、リサイクル材料への転換、紙化、食品ロス削減のためのロングライフ化など具体的な事例を紹介していく。

○休憩 (15:10～15:20)

○3Dフードプリンターの開発と社会実装 (15:20～16:50)

山形大学 大学院 理工学研究科
機械システム工学専攻
教授 古川 英光 氏

3D フードプリンターは「未来の食」を創出する技術として大いに期待されている。本講演では3D フードプリンターの原理、現在の開発や事業化の情勢、今後の3D フードプリンターの発展性などについて、装置開発の話題から、共創による社会実装を推進する視点までも含めつつ、近未来のあるべき姿についての展望までの解説を試みます。

以 上

お問合せは
品保研事務局 織本・鈴木まで

T E L 03-3469-7138 / 03-3469-7131 F A X 03-3469-7814