

2022年06月29日

会 員 各 位

食品品質保持技術研究会
会 長 鍋 谷 浩 志

ハイブリット講演会のご案内

拝啓 向暑の候、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、リアル及びライブ配信のハイブリット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お願いいたします。

ご参加いただける場合は、整理の都合上7月22日(金)迄に[弊会ホームページ](#)にてお申込み下さいますようお願い申し上げます。

敬具

記

- 1 日時 2022年08月08日(月)13時30分～16時20分
- 2 場所 主婦会館プラザエフ クラルテ(地下2階)
JR四谷駅 麴町口 徒歩1分
丸の内線・南北線 四ツ谷駅 徒歩2分
〒102-0085 東京都千代田区六番町15番地
Tel: 03-3265-8111
(当日以外の電話連絡はご遠慮ください。)
- 3 参加費用 **講演会** 会 員…無料
非会員…2,000円
- 4 申込み [食品品質保持技術研究会ホームページ](#)よりお申込み下さい。
(リアル参加, もしくは, Web参加のいずれかをご選択ください。)
*受講票は発行していません。
リアル参加の場合, 受付にて名刺のご提出をお願いいたします。

5 食品品質保持技術研究会講演会 (13:30～16:20)

◎ 会長挨拶 (13:30～13:35)

◎ 講演会 (13:35～16:20)

○いま注目のプラントベースフード (13:35～14:35)

～ 持続可能な食生活へのパラダイムシフト ～

不二製油グループ本社株式会社
P B F 事業部門
副部門長 芦田茂氏

不二製油グループは、植物性食品素材を用いた Plant-Based Food で社会の課題を解決するため活動をグローバルに行っています。

食糧資源問題など世界規模で課題解決に取り組むべき事案が増える中、植物性食品「プラントベースフード (PBF)」の意義が問われています。当社では、おいしさと健康、持続可能性をキーワードに油脂、たん白加工、乳化・発酵技術を融合させ、世界中のお客様と共に食の困りごとの解決を目指しています。PBF 市場拡大の背景、当社技術、PBF 普及への取り組みについてご紹介します。

○休憩 (14:35～14:50)

○日配食品のロングライフ化と包装技術 (14:50～16:20)

増田食品開発コンサルティング
代表 増田敏郎氏

昔と異なり、最近の日配食品類は美味しさとロングライフ化が両立されたものが大変増えて来ている。それらは様々な加工包装技術の進化のたま物であると思うが、今回は日配だけでなく食品全般の代表的な加工包装技法の説明を主体に、保存技術の基礎から技術別の製品例、それらの工程など全体像を説明すると共に、これから期待される技法などについても述べてみたいと思う。

以上

リアル参加の皆様へお願い

新型コロナウイルス感染拡大防止のご協力をお願いします。

お問合せは

品保研事務局 織本・鈴木まで

T E L 03-3469-7131 F A X 03-3469-7009