

2024年6月

会 員 各 位

食品品質保持技術研究会
会 長 鍋 谷 浩 志

講演会のご案内

拝啓 入梅の候、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ド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(月) 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

- 日時 2024年8月5日(月) 13時30分～16時50分
- 場所 主婦会館プラザエフ スズラン(9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。)
- 参加費用 **講演会** 会 員…無料
非会員…2,000円
* (一社) 日本食品包装協会様会員様の講演会参加費は 1,000円となります。
- 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。)
* 受講票は発行しておりません。
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 (13:30~16:50)
◎ 会長挨拶 (13:30~13:35)

◎ 講演会 (13:35~16:50)

○新たな青果物包装形態としての生物由来機能性可食コーティングの可能性
(13:35~15:05)

九州大学 大学院農学研究院
環境農学部門
教授 田中史彦氏

持続可能な開発目標 (SDGs) に鑑み人類の持続的発展に貢献するため、ここではフードサプライチェーンの革新に寄与する食品の新たなエコ対応包装形態、すなわち、生物由来機能性可食コーティングの研究事例について紹介する。

プラスチックごみによる環境や人体の汚染は極めて深刻な状況にあり、G7 海洋プラスチック憲章の採択など脱プラの動きが加速している。生物由来機能性可食コーティングは石油由来プラスチック包装に代わる天然高分子と精油などを主成分とする“Green/Blue”な包装材料・形態であり、材料の組み合わせによって様々なデザインが可能である。青果物への施用の際には、各種コーティング材が悪影響を及ぼさず、その品質をより良く保てるかに留意しなくてはならない。多種多様な青果物に適した材料をデザインし、例えば、日々、消費者がスーパーマーケット等で目にするプラスチック系食品包装材をバイオマス材料に置き換えるなど身近なところから BX を推し進め、同時にフードロスの低減にも貢献していきたい。

○休憩 (15:05~15:20)

○物流 2024 年問題とサプライチェーン最適化 (15:20~16:50)

東京大学先端科学技術研究センター
先端物流科学寄付研究部門
特任研究員 井村直人氏

物流 2024 年問題はトラックドライバーの労働時間の規制によって、荷物が運べなくなると言われている問題です。しかしこれは 2024 年以前から続く、ドライバーの高齢化や担い手不足、そして非効率的な物流がもたらす構造的な問題です。これまではコストセンターとして捉えられていた物流は、DX や機械化による革新的な物流めざすとともに、流通やメーカーも、新しい物流を前提とした新しい商品の開発、売り方、ビジネススキームなどに取り組むことによって、サプライチェーンの最適化と持続可能な社会の実現に貢献することができると思います。

以上

お問合せは
品保研事務局 織本・鈴木まで
TEL 03-3469-7131 FAX 03-3469-7009