

2025年7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・情報交換会のご案内

拝啓 盛夏の候、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 8月15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

- 日時 2025年9月10日(水) 13時30分～18時00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。
情報交換会 会 員…2名様まで無料
(3名様以上ご出席のときは、追加1名様につき1,000円
ご負担願います。当日会場にて頂戴いたします。)
非会員…2,000円
- 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・情報交換会 (13:30～18:00)
◎ 会長挨拶 (13:30～13:35)

◎ 講演会 (13:35～16:50)

○非常食から災害食へ、その背景と新たな市場 (13:35～15:05)

一般社団法人日本災害食学会 副会長
新潟大学地域連携フードサイエンスセンター アドバイザー
別府 茂 氏

災害に備える食対策では、賞味期間の長さを非常食の課題としてきたが、賞味期間の長さは災害発生前の備蓄の問題であり、被災地の環境下で被災者に役立つことが先に検討すべき条件ではないかと指摘されるようになった。講演では、災害時の食問題を生み出す要因、ローリングストックやライフライン代替などの災害対策の変化、避難所と在宅避難での食の備え方の違い、日本初の災害食認証制度の国際化の現状などについて解説したい。

○休憩 (15:05～15:20)

○ビールの美味しさを求めて (15:20～16:50)

元 九州産業大学 生命科学部長・教授
金田 弘 拳 氏

ビールの美味しさを求めた演者の研究を紹介します。
1. ビールの美味しさの表現として用いられている「コク・キレ」、「のどごし」を計測するセンサー開発。
2. 最新の香り計測技法から見えてきた新たな発見：
・ビールの泡は香りの運び手
・ビールを飲む前の「おいしそう」と感じた時の香りと飲み込んだ後の「おいしかった」と感じた時の香りは質的に異なる。
以上の研究がビール醸造に限らず、食品業界における新たな技術・商品開発のヒントになればと期待します。

◎ 簡易情報交換会 (1時間のみ簡易開催となります) (17:00～18:00)

以 上

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