

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 1 5 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 2025 年 9 月 1 0 日 (水) 13 時 30 分～18 時 00 分

2 場所 主婦会館プラザエフ スズラン (9 階)
J R 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

* (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

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・情報交換会 (13:30～18:00)

◎ 会長挨拶 (13:30～13:35)

◎ 講演会 (13:35～16:50)

○災害時の食の課題～これからの災害食のあり方を考える～

(13:35～15:05)

一般社団法人日本災害食学会 理事
雨宮純子氏

災害多発時代と言われる中、(一社)日本災害食学会では災害時の食のあり方を考えることをテーマに活動している。従前の長期保存品の備蓄だけでなくローリングストックによる家庭備蓄の推進、技術革新によるインフラの整備等、多くの進展がみられている。また、国内認証制度から発した国際的な取り組みの始まりなど、防災意識の高まりと共に制度そのものが動き始めている。本講演では、食品に関係する皆様と共に「災害食の普及」を考えるきっかけにしたい。

○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
金田弘挙氏

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時間のための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