

令和6年7月31日

関係各位

令和6年度保存・流通技術部会 第一回研修会

京都食ビジネスプラットフォーム
保存・流通技術部会 プロデューサー
サラヤ株式会社 中田 慧悟

【趣旨】

今回の保存・流通技術部会では、食品の品質保持に必要な技術について正しい知識を基に『安全・安心』で高品質な食品開発を進めるために「食品製剤」と「脱酸素剤」をメインテーマにしております。日常の中で身近な技術でありながら、正しく理解されていることが少ない技術である為、正しい知識を基に商品開発を実施していただきたいと考え、「食品製剤と脱酸素剤の技術の進化と理解」をテーマにした研修会と相談会を実施します。

【セミナー概要】

- 1 タイトル 「品質保持技術の知識を深めよう！安全安心で高品質な商品開発のススメ」
- 2 内 容 (1) 食品製剤技術（日持ち向上剤と品質改良剤）の活用事例について
講師：奥野製薬工業株式会社 稲吉 亮人 氏
(2) 脱酸素剤による日持ち向上と活用事例について
講師：三菱ガス化学株式会社 角山 悠二 氏
- 3 日 時 (1) 開催日 令和6年9月9日(月)
(2) 受付 午後1時30分～
(3) 開始 午後2時（午後4時30分終了予定）
- 4 申込方法 以下の URL または QR コードからお申込みください
<https://forms.office.com/r/nbm2qGUUpZ>
参加申込締切：令和6年9月2日（月）



※リンクにアクセスできない場合は、メールにて以下の必要事項を申込先へお送りください。

- 必要事項 ①お名前 ②所属団体名・部署・役職 ③電話番号 ④メールアドレス ⑤業種
- 申込先 京都府農林水産部流通・ブランド戦略課：ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp

- 5 会 場 京都経済センター 6階 会議室6-E
〒600-8491 京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町 78 番地
(京都経済センターフロアマップ：<https://kyoto-kc.jp/floor>)
- 6 人 数 先着30名(1社につき2名まで)

【セミナー タイムスケジュール】

- 13時30分～14時00分(30分) 受付時間
- 14時00分～14時05分(5分) 開会挨拶(保存・流通技術部会 中田プロデューサー)
- 14時05分～14時55分(50分) 講演：奥野製薬工業株式会社 稲吉 亮人氏
「食品製剤技術（日持ち向上剤と品質改良剤）の活用事例について」
・食品製剤の歴史と安全性
・食品製剤の現状と最新情報
・活用事例
- 14時55分～15時05分(10分) 休憩
- 15時05分～15時55分(50分) 講演：三菱ガス化学株式会社 角山 悠二氏
「脱酸素剤による日持ち向上と活用事例について」
・脱酸素剤の歴史と安全性
・脱酸素剤の現状と最新情報
・活用事例
- 15時55分～16時00分(5分) 閉会の挨拶(京都府流通・ブランド戦略課)
- 16時00分～16時30分(30分) 相談会(各社5分まで)
※相談会は、相談希望者がいなくなり次第終了

以上