

第12回

包装材料セミナー

—食品の鮮度保持に関する包装技術とシステムの最新動向—
 【特別講演】「食品冷凍技術に関する正しい理解—システムとしての冷凍—」

日時：平成29年1月27日(金)

会場：CIVI研修センター D405

主催：公益社団法人日本包装技術協会

ご参加の
お勧め
：

近年包装材料には、多様化する消費者ニーズから、高機能化・高付加価値化・コスト競争力が求められ、単に内容物の保護だけでなく、加工性から使い勝手、廃棄性等総合的な性能が必要とされています。こうした状況に対応すべく、当会では、日々進化する包装材料の最新動向と今後の展開、業界情報等をご紹介します「包装材料セミナー」を開催しております。
 第12回目の今回は、食品の鮮度保持に関する包装の技術や包装材料の基礎から最新動向をご紹介します。また、プログラム最後には特別講演として「冷凍学」の權威の東京海洋大学鈴木教授より、冷凍のメカニズムについてご説明いただきます。
 どうぞこの機会に関係各位奮ってご参加下さいませようご案内申し上げます。

プログラム

時 間	講 演 内 容	講 師
9:50 ▼ 10:50	◆『食品・飲料等の品質保持に関する包装技術について』 食品や飲料はそれらの品質保持を目的に、内容物にあわせた充填条件(ホットパック、レトルト、アセブなど)や流通条件(常温、チルド、冷凍など)が選定されている。 また、それらの条件にあわせた包装材料が利用されている。 内容物の品質保持や鮮度保持の要求にあわせた包装技術や包装材料の実例を紹介し、いくつかのトピックスについて報告する。	凸版印刷株式会社 生活・産業事業本部 ビジネスイノベーションセンター 開発本部 第一開発部 包材開発1チーム 課長 小谷 直己 氏 コーディネーター (株)J-オイルミルズ SCM業務部 資材部 資材部長 日高 和弘 氏 (株)クラレ エパール事業部 グローバルマーケティンググループ リーダー 羽田 泰彦 氏
11:00 ▼ 12:00	◆『レトルト・冷凍・冷蔵における包装材料について』 近年、単身世帯の増加や少子高齢化により、食に対する外部化・簡便化のニーズが高まっている。 美味しさや、保存性の観点から、流通形態の多様化、各種殺菌対応など、包装材料に求められる要求も多様化している。 そこで包装用フィルムとしてはレトルトパウチ、詰め替え用パウチ、電子レンジ食品用フィルムなど、包装用シートとしてはコンビニエンスストアやスーパーマーケットでのお弁当や惣菜のメニューの充実化によりチルド弁当・惣菜用容器が注目されている。 本発表ではポリオレフィンを使用した包装材料について、使用環境に応じて必要となる要求項目と樹脂特性との関係及び、それら樹脂を活用した開発状況について紹介する。	出光ユニテック株式会社 商品開発センター 第一開発課 課長 北島 誠之 氏 第二開発課 課長 中野 康宏 氏 コーディネーター 東洋製罐(株) テクニカル本部 プラスチック技術部 加工技術グループ 主査 山口 裕司 氏 凸版印刷(株) 生活・産業事業本部 ビジネスイノベーションセンター 開発本部 第一開発部 課長 川崎 美氏
12:00▶12:50	◆昼食休憩・講師への質問用紙回収	
12:50▶13:20	◆講師への質問会	講師+コーディネーター
13:30 ▼ 14:30	◆『ロングライフチルド食品へのレトルト技術の活用とその事例』 一般社団法人日本惣菜協会が毎年発行している惣菜白書によると、食市場規模自体は近年横ばい状態が続いている。しかし、内食・中食・外食の各市場構成比は変化してきており、中食市場いわゆる惣菜市場が着実に伸びている。なかでも袋惣菜市場の伸びはここ数年著しく、2014年度は4700億円を超える前年比87%もの伸びを示し、同年度のレトルト食品市場を大きく抜き去ることとなった。この袋惣菜は「容器包装後低温殺菌処理され冷蔵にて1ヵ月程度の日持ちする調理包装食品」と定義されている。一般には通称、ロングライフチルド惣菜(食品)と呼ばれている。通常は2-3日の日持ちの惣菜を1ヵ月程度まで延ばせる保存技術の開発が、袋惣菜市場の伸長を支えている。惣菜のおいしさをと日持ちを実現するためには、加熱殺菌冷却技術が重要な位置を占めている。ここにレトルト技術が活用されており、具体的な事例を交えて紹介する。また、ロングライフチルド惣菜に求められる包材・容器について、機能の面から見てみる。	株式会社 日販製作所 生活産業機器事業本部 設計開発部 設計開発一課 担当主任 堤 隆一 氏 コーディネーター ユニチカ(株) フィルムカスタマーソリューション部 開発1グループ 鶴崎 義之 氏 雪印メグミルク(株) ミルクサイエンス研究所 技術開発研究室 山本 祐也 氏
14:40 ▼ 16:00	◆【特別講演】『食品冷凍技術に関する正しい理解—システムとしての冷凍—』 食品冷凍技術は 冷凍食品生産に限らず、食品産業全体の原料流通に欠くことのできない技術である。しかしながら、その技術に対する認識が誤解されている場面が多々ある。その結果として冷凍された食品が劣化し品質を損ない、冷凍技術自体の評価が損なわれている。 食品冷凍技術の本来の姿はシステムであり、凍結前処理から始まり、凍結、保管、解凍、調理の最適な組み合わせである。そのシステムの最適化によって目標とする「最高の品質かつ、最も低いコスト」を達成可能である。本講演では包装と関連づけて冷凍システムの最適化について解説する。	東京海洋大学 教授 鈴木 徹 氏 コーディネーター (株)ロッテ マーケティング統括部 パッケージ・デザイン企画部パッケージ企画室 小垣 美津子 氏 アサヒ飲料(株) 技術研究所 生産技術グループリーダー 長谷川 和太 氏
16:00▶16:20	◆休憩・講師への質問用紙回収	
16:20▶16:50	◆講師への質問会	講師+コーディネーター

講師のご紹介

小谷 直己 氏

凸版印刷株式会社 生活・産業事業本部
ビジネスインノベーションセンター 開発本部
第一開発部 包材開発1チーム 課長

【ご略歴】
1989年(平成元年)凸版印刷株式会社 入社。
包材事業部開発部に配属。
包装資材及びシステムの開発に従事。
現在に至る。

北島 誠之 氏

出光ユニテック株式会社 商品開発センター
第一開発課 課長

【ご略歴】
2003年4月入社

中野 康宏 氏

出光ユニテック株式会社 商品開発センター
第二開発課 課長

【ご略歴】
2003年4月入社

堤 隆一 氏

株式会社日販製作所 生活産業機器事業本部
設計開発部 設計開発一課 担当主任

【ご略歴】
日販製作所に入社後、生活産業機器事業本部 設計開発課 開発試験室に配属され現在に至る。
スプレー式レトルト殺菌機、高温短時間殺菌機、
無菌化米飯製造システム、等の開発に携わる。
食品メーカーの商品開発の支援を通して新しい
装置やシステムの開発、提案を行っている。

鈴木 徹 氏

東京海洋大学 教授

【ご略歴】
昭和56年3月 東京水産大学水産学専攻食品工学専攻修士課程 修了
昭和56年4月～昭和61年3月
日本製菓株式会社 冷凍食品研究開発、及び低温利用機器・システムの研究開発に従事
昭和61年4月 東京大学大学院農学研究科農芸化学専攻博士課程 入学(食品工学研究室)
昭和63年2月 同 退学
昭和63年3月 東京水産大学水産学部 助手
平成4年2月～12月 英国ケンブリッジ大学 植物学及びクリアホールカレッジ研究員
平成8年4月 東京水産大学水産学部 助教授
平成14年4月～ 現在 東洋食品工業短期大学 非常勤講師(低温保蔵学)
平成15年3月～9月 英国グリニッジ大学 薬学専攻研究員、及びタイ王国チュロンコン大学 食品科学専攻研究員
平成16年4月 東京海洋大学 海洋科学部 教授
現在に至る

開催要領

日 時:平成29年1月27日(金)

会 場:「CIVI研修センター秋葉原 D405」

東京都千代田区神田須田町1-5-10 相鉄万世橋ビル3F

参加費:会員18,360円(消費税8%、テキスト代含む)

*同時に3名以上でお申込みの場合には

割引価格として1名15,120円

一般27,000円(消費税8%、テキスト代含む)

定 員:100名

お申込み方法

■本紙申込書に必要事項を全てご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

協会HPからのお申込みも出来ます。協会HP:<http://www.jpi.or.jp>

協会HP:<http://www.jpi.or.jp>

■申込みされた方には、後日参加証と請求書をお送りします。

■開催1週間前からの参加費の払い戻しは致しません。申込みされた方が
ご都合の悪い場合、代理の方の出席は差し支えありません。

(当日、名刺をご提出いただきます。)

お問い合わせ並びにお申込み先

公益社団法人日本包装技術協会 包装材料セミナー係

担当:竹内

〒104-0045 東京都中央区築地4-1-1 東劇ビル10F

TEL.03(3543)1189 FAX.03(3543)8970

e-mail: takeuchi@jpi.or.jp

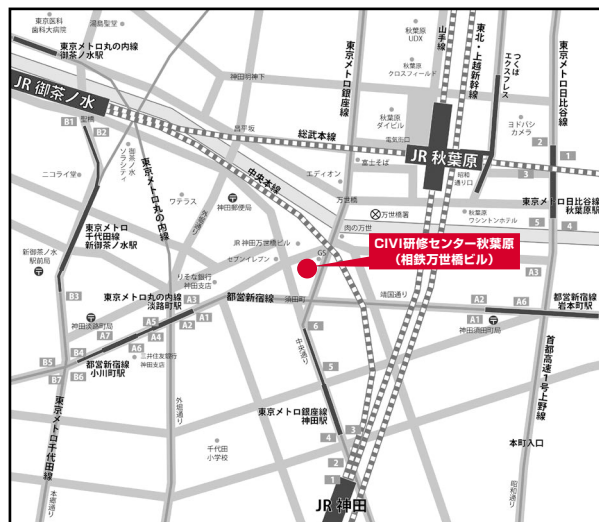
会場案内

CIVI研修センター秋葉原 D405

東京都千代田区神田須田町1-5-10 相鉄万世橋ビル3F

最寄駅のご案内

- JR秋葉原駅から徒歩5分、JR神田駅から徒歩6分、
JR御茶ノ水駅から徒歩8分
- 東京メトロ銀座線神田駅から徒歩3分、
東京メトロ丸の内線淡路町駅から徒歩3分
- 東京メトロ千代田線新御茶ノ水駅から徒歩6分、
東京メトロ日比谷線秋葉原駅から徒歩7分
- 都営地下鉄新宿線小川町駅から徒歩3分、
都営地下鉄新宿線若本町駅から徒歩4分
- 首都圏新都市鉄道つくばエクスプレス秋葉原駅から徒歩5分



【個人情報の取り扱いについて】

1. 個人情報は「第12回包装材料セミナー」の事業実施に関わる資料等の作成、並びに当会が主催・実施する各事業におけるサービスの提供や事業のご案内のために利用させていただきます。なお、作成資料は開催当日、関係者に限り配布する場合があります。
2. 参加申込みによりご提供いただいた個人情報は、法令に基づく場合などを除き、個人情報を第三者に開示・提供することはありません。

第12回包装材料セミナー(1月27日開催)参加申込書

公益社団法人日本包装技術協会 竹内 行 FAX.03(3543)8970 No.

会社名					
所在地	(〒)				
電 話			FAX		
参加者名	氏 名		所属役職		e-mail
	氏 名		所属役職		e-mail
	氏 名		所属役職		e-mail