

平成29年度

# 新潟県包装研究会

- 開催日時：平成30年3月9日(金) 13:00～16:00
- 会場：朱鷺<sup>とき</sup>メッセ(新潟コンベンションセンター) 302会議室(新潟市)
- 主催：公益社団法人日本包装技術協会(JPI)

当会では、会員サービスの一環として、年1回、新潟県にて包装研究会を開催しており、毎年地元の会員企業を中心に多くの方にお集まり頂き、好評頂いております。本年度のプログラムでは、パッケージにおける超高齢社会対策ーインクルーシブデザインという取組みの紹介と、食品包材における賞味期限の延長についてについてご説明いただけます。どうぞこの機会に、奮ってご参加下さいますようお願い申し上げます。

## 講演プログラム

時間	13:00～14:10	テーマ：パッケージにおける超高齢社会対策ーインクルーシブデザインという取組みの紹介ー 講師：大日本印刷株式会社 包装事業部 マーケティング企画本部 マーケティング部 ライフマーケティングチーム 舘野 由紀子 氏
----	-------------	--

### 講演内容

障害のある方を巻き込んで、一緒にワークショップを行いながら製品・パッケージづくりを行うという取組みのご紹介です。障害のある方からは、超高齢社会におきうる不便さを先取りできるともいわれています。

彼らにとってやりにくいことを把握し、彼らが日々の暮らしの中で苦手なことを回避するためにおこなっている「工夫」から開発のヒントをみつけていく手法をお伝えします。

時間	14:20～16:00	テーマ：食品包材における賞味期限の延長について 講師：東洋食品工業短期大学、食品包装コンサルタント 包装食品工学科 テクニカルアドバイザー 田口 善文 氏
----	-------------	--

### 講演内容

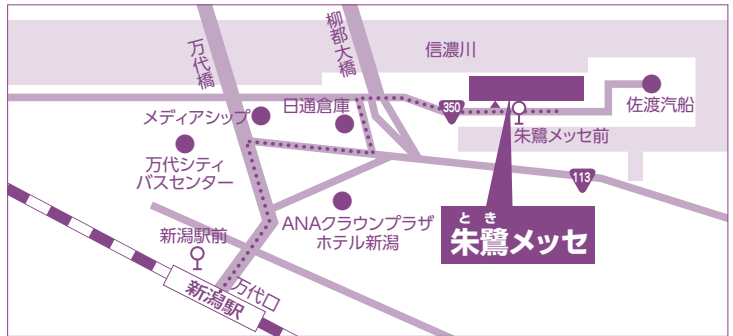
プラスチック包装材料を使用したレトルト食品は高品質な内容物を提供できること、易開封や電子レンジ適性があることなど優れた特徴により、缶・瓶詰食品を凌ぐ大きな市場を形成している。一方、使用する包装材料および内容物によっては酸素の透過により保存中の明らかな品質変化が認められ、賞味期限を延長のための新しい包装材料が開発されてきている。

ここでは従来から採用されているハイバリア(パッシブバリア)容器での各種食品の保存性について示すとともに、今後適用が期待されている酸素吸収機能を持った(アクティブバリア)容器について、パッシブバリア容器と比較した結果を示す。一方、チルド食品分野においても賞味期限の延長が求められ、最近ではロングライフチルド食品がコンビニを中心に上市されている。ここではその適正な製造方法について例を挙げて示す。

## 開催要領

- 日時：平成30年3月9日(金) 13:00～16:00
- 会場：朱鷺(とき)メッセ  
新潟コンベンションセンター3F 302会議室  
新潟市中央区万代島6-1(案内図参照)
- 参加料：公益社団法人日本包装技術協会の会員の方：無料  
一般社団法人新潟県食品産業協会の会員の方：無料  
一般の方：一講演につき3,240円(税込)
- 定員：80名

下記申込書に記入いただきFAXにてお送り下さい。  
お断りする場合のみご連絡します。  
当方より連絡がない場合は直接会場にご来場下さい。



### お問合せ・お申込み先

公益社団法人日本包装技術協会 新潟県包装研究会係 担当:佐藤  
〒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:satou@jpi.or.jp

### 【個人情報の取り扱いについて】

1. 個人情報は「平成29年度新潟県包装研究会」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等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、第三者に開示、提供することはありません。

平成29年度新潟県包装研究会 申込用紙 担当:佐藤(FAX.03-3543-8970) No. \_\_\_\_\_

会社名						
所在地	(〒 )					
電話				FAX		
参加者	氏名			所属 役職	e-mail	
	氏名			所属 役職	e-mail	
	氏名			所属 役職	e-mail	
(該当する方に○をつけて下さい) (公社)日本包装技術協会会員 ・ (一社)新潟県食品産業協会会員 ・ 一般						