

平成23年度

新潟県包装研究会

- 開催日時：平成23年11月2日(水) 13:00～15:40
- 主催：社団法人 日本包装技術協会 (JPI) 関東支部
- 会場：朱鷺^{とき}メッセ (新潟コンベンションセンター) 201会議室 (新潟市)

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、アルコール飲料用バリアPETボトルについてと鮮度保持能力が高いスタンディングパウチの採用事例についてご紹介いただきます。

講演プログラム

時間	講演内容
13:00 14:30	<p>テマ：『大型軽量バリアPETボトルについて -清酒、ワイン用DLCボトル-』</p> <p>講師：三菱樹脂(株) 容器技術グループ グループリーダー 鮫島 拓也 氏</p> <p>講演内容：PETボトルはその利便性、美観性、環境適性から清涼飲料を中心に使用量を大きく伸張させている。一方、一部のアルコール飲料等は容器に対して高いバリア性、香り等の吸着抑制が求められるためPETやプラスチック全般容器は採用が少なかった。しかしバリア性(酸素、二酸化炭素、水分)や香り等の吸着抑制を高めたDLCボトルが開発され、昨年ワイン・本年清酒に採用され、その両市場の活性化に貢献している。</p>
14:40 15:40	<p>テマ：『液体包装容器とPIDについて -PIDの仕組みとその応用(鮮度の一滴)-』</p> <p>講師：(株)悠心 代表取締役社長 二瀬 克規 氏</p> <p>講演内容：液体容器として最も軽量で薄肉化ができバリア性に優れたラミネートフィルムを用いて、開封後に中身の液体を繰り返す注ぎ出しでも密封状態を保ち、使いきるまで鮮度を維持するPID (Pouch in Dispenser)が開発された。2009年8月にヤマザから「鮮度の一滴」として発売され、大ヒット商品となっているが、これは、従来容器に比してPIDの特徴である開封後の空気の侵入防止効果により、醤油の酸化が進まず、最後の一滴まで醤油の香り・色・味を維持することが評価されているものである。プラスチック使用量もペットボトルに比して2/3の減量化に成功し、使用後も折り畳むことにより減容化ができる。これらを踏まえて今後のPIDの可能性について述べる。</p>

開催要領

- 日時：平成23年11月2日(水) 13:00～15:40
- 会場：朱鷺(とき)メッセ
新潟コンベンションセンター 201会議室
新潟市万代島6-1 (案内図参照)
- 参加料：(社)日本包装技術協会の会員の方：無料
(社)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3,150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

社団法人 日本包装技術協会 関東支部 新潟県包装研究会係 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

【個人情報の取り扱いについて】

1. 個人情報は「平成23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23年度新潟県包装研究会 申込み用紙 担当:竹内 (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) (社)日本包装技術協会会員 ・ (社)新潟県食品産業協会会員 ・ 一般					