

## 食品品質管理技術講習会

# 「チルド食品のロングライフ化技術」

令和4年 **3月15日 (火)** 13:00~15:00

食品加工研究センターでは食品加工関連企業の研究者・技術者等を対象に、食品加工に関する基礎的技術や応用技術の習得を目的とした講習会を開催します。

本講習会では、「チルド食品のロングライフ化技術」をテーマに、これまで当センターが取り組んできた研究成果をご紹介させていただくとともに、日阪製作所のご担当者様から表層殺菌や深層殺菌など最新の知見に基づいたご講演をしていただきます。

なお、昨年度に引き続き、今年度も新型コロナウイルス感染拡大防止の観点からZoomによるオンライン形式で実施します。

**開 会** 13:00

**あいさつ** 13:00~13:05

食品加工研究センター応用技術部長 **河野 慎一**

参加  
無料

**講演 I** 13:05~14:35

### 「ロングライフチルド食品の殺菌技術」

(株)日阪製作所 プロセスエンジニアリング事業本部

設計開発部 設計開発二課 **御船 和徳 氏**

オンライン  
開催

日持ちがして美味しい調理食品を作るための加熱殺菌装置について、表層殺菌や深層殺菌など用途別の装置を紹介します。

また、これらを応用した新たなシステム(LC PACKシステム)について紹介します。

**講演 II** 14:35~15:00

### 「食加研における食品のロングライフ化の取り組み」

食品加工研究センター 応用技術部応用技術G 研究主任 **小林 哲也**

チルド食品に関する研究成果と現在、研究を進めている惣菜のロングライフ化に関する取組を紹介します。

**閉 会** 15:00

主 催 (地独) 北海道立総合研究機構産業技術環境研究本部 食品加工研究センター  
お問合せ先 食品加工研究センター 食品技術支援グループ  
TEL 011-387-4116 (担当: 下岡)



# 食品品質管理技術講習会 「チルド食品のロングライフ化技術」

申込締切：3月8日（火）

◆メールでお申込みの場合 food-seminar@hro.or.jp

◆FAXでお申込みの場合 011-387-4664

## 講習会申込書

企業名			
住所			
電話番号		FAX番号	
メールアドレス			
参加者名	所属	職	氏名
情報収集について	【本講習会をどのように知りましたか。】 <input type="checkbox"/> 当センターからの直接の案内（DM） <input type="checkbox"/> 当センターのホームページ <input type="checkbox"/> 当センターのメールマガジン <input type="checkbox"/> 当センターのフェイスブック <input type="checkbox"/> その他（ ）		
ご質問について	【当日は講演に関する質疑の時間は設けていませんが、事前に質問があれば下記に記入してください。当日講演の中で担当が対応します。】		

※ オンライン視聴のURLは、後日お申し込みのメールアドレスにご連絡します。

◇お問い合わせ先：食品加工研究センター 食品技術支援グループ  
TEL 011-387-4116（担当：下岡）