

# 令和7年度食品加工研究センター 食品品質管理技術講習会

## 加工品の長期品質保持 ～酸化抑制と脱酸素技術～

令和7年 **9月19日(金)** 13:30～15:25  
(会場:食品加工研究センター 研修室)

食品加工研究センターは、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ています。

本講習会では、食品の品質劣化要因である酸化の理解を深め、品質保持技術の向上を目的として、包材メーカーや脱酸素剤メーカーの専門家から酸化防止技術について実用例を交えて御紹介いたします。また、当センターの脱酸素技術を使った最新の研究成果も紹介いたします。

開 会 13:30

あいさつ 13:30～13:35

食品加工研究センター食品開発部長 **吉川 修司**

参加無料

講演Ⅰ 13:35～14:15

「自社透明蒸着バリアフィルムの機能と活用のご紹介」

TOPPAN株式会社 生活・産業事業部

グローバルパッケージ事業部

部長

**佐藤 徹雄 氏**

バリア販促部

講演Ⅱ 14:15～14:55

「脱酸素剤による食品の品質保持技術」

MGCエージレス株式会社 東京事務所(エージレスサービスセンター)

カスタマーサービス部長

**田中 宏和 氏**

講演Ⅲ 14:55～15:25

「道産ブリを用いた冷凍ひき肉状製品の劣化抑制技術の開発」

食品加工研究センター 食品開発部 食品開発グループ 研究主幹

**山田 加一郎**

閉 会 15:25

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 食関連研究推進室 食品技術支援グループ  
TEL 011-387-4132 (担当:田村・佐藤)



# 食品品質管理技術講習会

## 「加工品の長期品質保持」

～酸化抑制と脱酸素技術～

申込締切：9月12日（金）

◆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	
参加者名	所属	職	氏名	メールアドレス
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	【ご記入いただきました質問は、質疑応答の時間にお答えいたします】			