

第186回講演会・第137回研究会

主催 包装食品技術協会
共催 あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

ご案内

日時：平成24年7月11日(水) 13時10分～16時10分
場所：あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 大研修室
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL052-521-9316

13:15～14:20

食品工場における食物アレルギーコントロールの実際

シーアンドエス株式会社
西日本事業部セールス部門
スーパーバイザー 津田 訓 範 氏

食物アレルギー表示制度の目的は、アレルギー患者が食品表示を確認し回避することにある。このため、食品取り扱い企業には食品表示の信頼性が求められる。食物アレルギーコントロールは、専用化と洗浄・清掃による混入防止対策が中心である。それに加え、製造計画、製造環境、動線などを検討する。そして、定着のための教育と監査を実施することで、食物アレルギー混入の回避を図る。本講演では、実際の事例を含め、食物アレルギーコントロールについて説明する。

14:30～16:05

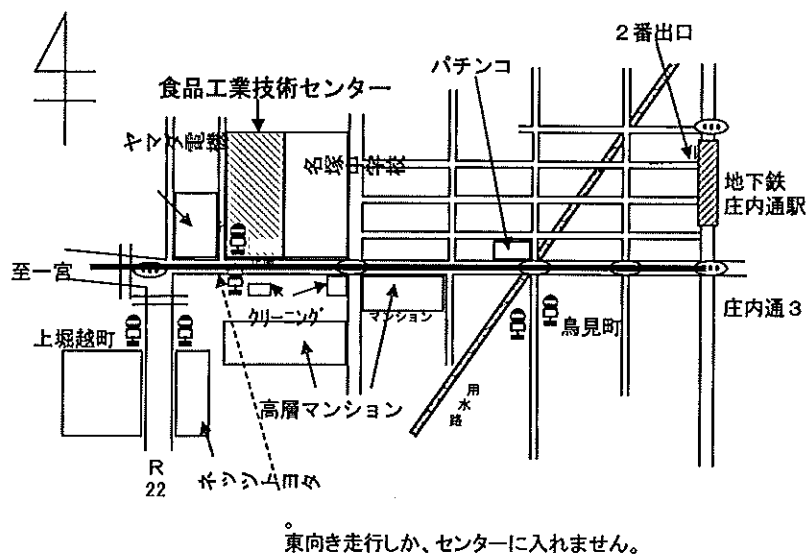
機能性包装材料を適用した賞味期限の延長技術 —パッシブバリア材とアクティブバリア材の適用—

包装科学研究所
主席研究員 葛 良 忠 彦 氏

包装食品には美味しさと安全性が求められるが、一方、シェルフライフを出来るだけ長くさせたいというニーズもある。このため、食品包装技術と包装材料に高度な要求特性が求められている。このような状況の中、種々の機能性包装材料と包装技術の開発が進められている。機能性包装材料としては、パッシブバリア材やアクティブバリア材が重要である。本講演では、このような機能性包装材料を適用した食品の賞味期限延長技術について紹介する。

定 員 : 先着60名
参加費 : 会 員 無 料 (3名まで)、 非会員 1名につき 5,000円
申込先 : 包装食品技術協会 事務局 : 〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1
あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター内
TEL 052-521-9316 FAX 052-521-1323

会場案内 :



○ 交通案内

・地下鉄:

名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え
鶴舞線(犬山、上小田井方面行き)「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩 約12分

・市バス:

名古屋駅方面から

10番のりば名駅11号系統(名西橋経由循環名古屋駅行)「上堀越町」下車、徒歩約3分

11番のりば名駅13号系統(中切町行き、上飯田町行き)「鳥見町」下車、徒歩約6分

栄方面から「オアシス21」

1番のりば栄25号系統(名塚中学行き、名西橋行き)「上堀越町」下車、徒歩3分

・タクシー: 名古屋駅から約20分

・駐車場: 51台

..... キリトリセン

包装食品技術協会 宛

FAX 052-521-1323

第186回講演会・第137回研究会 参加申込書

会社・団体名:

所在地:

連絡担当者: (氏名) (所属)

(TEL) (FAX)

会 員	非会員	参加者 氏名	所 属 部 署

* 平成24年7月4日(水)までにFAX、メールまたは郵送にてお送りください。