

2024 食品工学応用技術勉強会第3回「フードロス・食品廃棄の低減」

目 的

本勉強会は食品企業の研究開発・設計・製造現場などで働く技術者を対象に、応用発展性のある新規技術や、より深く知識を身に付けたい技術や知識・情報について勉強する機会提供を目的とします。

今年度は「環境負荷低減」をテーマに関連する内容を4回に分け、開催を企画しています。

第3回は、「フードロス・食品廃棄の低減」をテーマに勉強会を開催致します。

内容は、食品製造での取り組み事例としてキューピーグループでの食品ロス低減に関する取り組みの紹介、未利用資源や食品残渣をアップサイクルする過熱蒸煎機とその活用事例の紹介、また食品の日持ち向上を目的としたガス置換保存の基礎とその応用事例など、実例および具体的な技術の紹介を行います。

特 徴

- 1) 各回のテーマ・目的に即した内容およびプログラムを設定、より具体的に身近に勉強する機会とします。
- 2) 大学/企業から選ばれた講師陣が自ら精選してまとめた資料を基に、テーマに沿って、基礎理論から企業における実践事例や応用発展的な事例の紹介まで、丁寧に解説します。
- 3) オンラインにより気軽に参加でき、情報収集・勉強の場として継続的に開催を目指します。

開催要領 2024 応用技術勉強会第3回「フードロス・食品廃棄の低減」

- 1) 主 催： (一社) 日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 日 程： 2024 年 11 月 19 日 (火) 13:00~17:30
- 3) 場 所： Zoom オンライン開催
- 4) 定 員： 50 名 (定員になり次第、申し込みを締切ります)
- 5) 参加費： 学会会員 5,000 円 非会員 7,000 円 (消費税込)
- 6) 問合せ先： 日本食品工学会事務所 食品工学応用技術勉強会担当 E-mail : office@jsfe.jp

プログラム

時間割	テーマ	講師
13:00~15:00	1. 食品製造企業の実例紹介 (キューピーグループのサステナビリティ) (1) サステナビリティ推進の全体像と「食品ロスの削減・有効活用」へ向けた取り組み概要 (2) 「食品ロスの削減・有効活用」を実現する商品の技術事例 ・キャベツの未利用部や剪断の有効活用 ・カット野菜の消費期間延長による食品ロスの削減	(1) キューピー株式会社 経営推進本部 サステナビリティ推進部 環境チーム 續木 智志 (つづき さとし) (2) キューピー株式会社 研究開発本部 食創造研究所 野菜価値創造部 野菜・惣菜研究チーム 猿舘 みのり (さるだて みのり)
15:10~16:10	2. 未利用資源や食品残渣をアップサイクルする過熱蒸煎機とその活用事例の紹介 ・過熱蒸煎機 (過熱水蒸気を利用した乾燥殺菌装置) の装置概要の紹介 ・過熱蒸煎機の特徴と機能の紹介、機能を活かした活用可能性 ・具体的な実活用事例の紹介	ASTRA FOOD PLAN (株) 加納 千裕
16:20~17:20	3. ガス置換包装 (MAP技術) による食品ロスの低減 ・ガス置換包装の基礎と原理、各ガスの特性と機能 (について解説と技術紹介) ・食品製品におけるガス置換包装による日持ち向上、食品ロス低減における事例紹介と課題 ・食品ロス低減におけるガス置換技術の活用可能性	大陽日酸 (株) 告宮 成郁