

おいしさをそのまま～冷凍保存と常温保存の未来～

食品保存の技術は、人々の生活や健康を支える重要な分野であり、この技術革新が未来の食生活を大きく変えると期待されています。

このミニシンポジウムでは、専門家や業界リーダーの講演やパネルディスカッションを通じて食品ロスの削減や輸送効率の向上、環境負荷軽減など食品保存技術の可能性を探り、また、県内食品関連企業が協業することにより新たな市場開拓を目指していきます。

無料

開催日 令和7年2月14日（金）13：30～16：30

開催場所 ピュアリティまきび（岡山市北区下石井2-6-41）

開催方法 ハイブリッド形式（会場とZoom併用）

※申込締切 2月10日（月）

開会挨拶 13：30～13：35

<第1部>

講演① 13：35～14：20

講師 一般社団法人食品冷凍技術推進機構 代表理事 鈴木 徹 氏

演題 『食品冷凍の可能性と現在の限界とその先』

講演② 14：25～14：45

講師 中国四国農政局 経営・事業支援部 食品企業課 課長補佐 田上 照之氏

演題 『食品ロスをめぐる情勢及び食品製造業に係る予算等』

事例紹介 14：50～15：10

講師 アルファ-食品株式会社 大阪支店 営業部 次長 影山 浩之 氏

演題 『当社の災害食について』

<第2部>

パネルディスカッション 15：25～16：30

テーマ 『おいしさをそのまま～冷凍保存と常温保存の未来～』

コーディネータ 中村 宜督 氏 岡山大学学術研究院 環境生命自然科学学域 教授

パネラー 鈴木 徹 氏 一般社団法人食品冷凍技術推進機構 代表理事

影山 浩之 氏 アルファ-食品株式会社 大阪支店 営業部 次長

内田 幸信 氏 ナガセヴィータ株式会社 岡山営業所 所長

小林 謙一 氏 ノートルダム清心女子大学 人間生活学部

食品栄養学科 教授

【主催】岡山県食品新技術応用研究会、公益財団法人岡山県産業振興財団

【後援】特定非営利活動法人 中国四国農林水産・食品先進技術研究会（略称 中四国アグリテック）

岡山県工業技術センター、岡山県食品産業協議会、おかやまバイオアクティブ研究会

【お問い合わせ・お申込み】

公益財団法人岡山県産業振興財団 ものづくり支援部研究開発支援課 大内・下川

TEL 086-286-9651 FAX 086-286-9676 E-mail sangaku@optic.or.jp

URL https://www.optic.or.jp/okayama-ssn/event_detail/index/3427.html