

第243回講演会・第194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： 2026年6月18日(木) 13時00分～16時30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 TEL052-521-1320

食品の安全設計と原材料表示作成の省力化

(株) 味食研 生産部・品質管理
部長 草本裕一

演題1： 13:05～14:45

微生物の面から見た食品の安全な設計について

内容：

安全な食品の設計において微生物は重要なファクターの一つです。私が経験した和菓子、和そうざい、レトルト食品、液体調味料の分野になりますが、その根底になることを取り上げます。次に製品のpHや水分活性などの物性からどのような微生物を制御しなければならぬか事例を交えて説明します。最後に私が今までに経験した事例から酢酸ナトリウムを中心とした製品の安全性向上の事例を取り上げます。

演題2： 15:00～16:45

食品原材料表示作成時の問題点と省力化の事例について

内容：

製品化で避けて通れないのが食品原材料表示作成です。近年、製品のライフサイクルが短く、食品原材料表示作成担当の大きな負担になっています。これらの作業には本来は時間を割き、慎重に行う必要がありますが、しばしば食品原材料表示作成の提供が急がされるケースがあります。そのような問題を解決するために当社が実施しているエクセルによる省力化の事例を取り上げます。講演の最後には実演を行います。

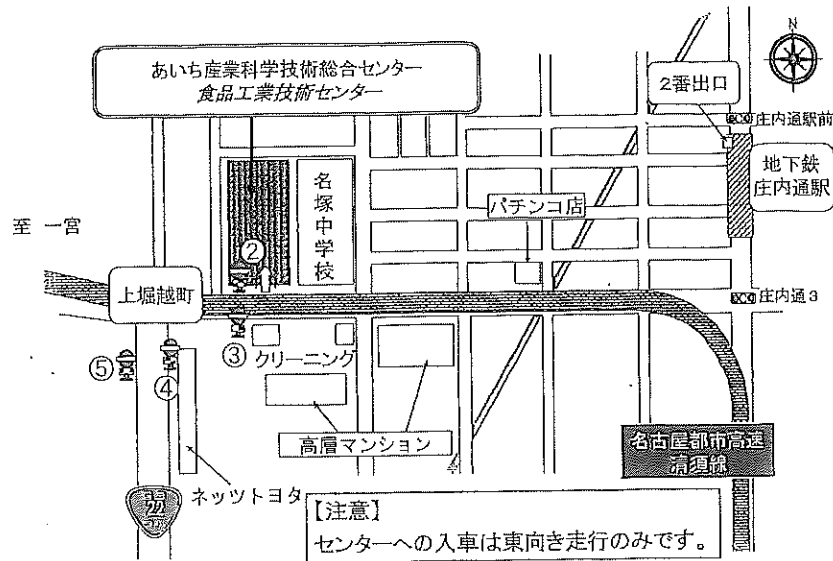
～ 講師のご紹介 ～

(ご略歴)

1990-1991年、愛知県食品工業技術センター（当時）で学外卒業研究として食品の保存保蔵方法（耐浸透圧性酵母の増殖抑止）について研究する。

1991年： 株式会社 青柳総本家入社 品質管理
1995年： 株式会社 青柳総本家退職
1995年： 株式会社 松屋食品本舗入社 営業部
1996年： 株式会社 松屋栄食品本舗 品質管理課
2000年： 株式会社 松屋栄食品本舗 品質管理課 課長
2008年： 株式会社 松屋栄食品本舗退職
2008年： 株式会社 味食研入社
2009年： 株式会社 味食研 品質管理・研究部 課長
2015年： 株式会社 味食研 品質管理・研究部 部長
2025年： 株式会社 味食研 生産部・品質管理 部長

- 定員 : 先着60名
 参加費 : 無料 (会員)
 申込先 : 包装食品技術協会 事務局 (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)
 会場案内 : 食品工業技術センターには、飲料水の自動販売機はありません。 また、大規模修繕中のため事故のないようご注意ください。



○ 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 (名古屋駅バスターミナルから)
 - 5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
 - 6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 (大規模修繕工事の車両が駐車しておりますので駐車できる台数は少なくなります。出来るだけ公共交通機関をご利用頂くようお願いいたします)

..... キリトリセン

包装食品技術協会 宛

FAX 052-521-1323

第243回講演会・第194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

*2026年6月12日(金)までにメールまたはFAXにて申し込み下さい。