

2024

2/20

[火]

東京農業大学 総合研究所研究会

アグリ・フード テクノロジー部会 キックオフシンポジウム

詳細・お申し込みはWEBサイトから

テーマ：青果物の低温流通の進展と課題

開催趣旨：

コールドチェーン勧告から約60年、日本のみならず世界的に低温流通は食品産業に必要な不可欠な技術となっています。創成期は肉、魚が主であった低温流通は近年青果物の流通に欠かせない技術となり、またカット野菜の流通量は大幅な増加を見えています。消費拡大に伴う品質の問題も多く発生している状況ですが、今後更なる拡大が予想される青果物・カット野菜の低温流通の課題を整理し、その対応技術などをご専門の講師の先生にご紹介をいただきます。

当日のプログラム

1. 開会宣言

2. 部会長挨拶・創設趣旨：高野克己（東京農業大学前学長・名誉教授） 14:50-15:00

3. 講演（45-50分）、質疑（10-15分）

1). 「カット野菜における微生物制御の課題」：15:00-16:00

東京農業大学食品安全研究センター長 五十君静信 教授

2). 「カット野菜の製造と品質保証への取り組み」：16:00-17:00

株式会社サラダクラブ 商品部 次長 石塚光彦氏

3). 「青果物のコールドチェーンと品質」：17:00-18:00

東京農業大学農学部農学科 馬場正 教授

4. 閉会宣言

概要

開催日時：2024年2月20日（火） 14:50-18:00

参加費：無料

開催方式：Zoomウェビナー(下記URLから事前登録をお願いします。)

サイトURL：https://www.nodai-nri.jp/news/20240126_001



主催：東京農業大学 総合研究所研究会 アグリ・フードテクノロジー部会

問合せ先：foodtech@nodai.ac.jp

東京農業大学 総合研究所研究会

アグリ・フードテクノロジー部会 キックオフシンポジウム

詳細・お申し込みはWEBサイトから

部会設立趣旨

我が国における農業・食品産業の国内生産は約50兆円で全体の1割を占めています。このうち約6兆円が農業で、これに不可価値を付与する食品製造、外食産業、流通関連などの国内生産は約44兆円を占め、食品製造は農産物への付加価値を付与すると共に、外食産業、流通関連産業の価値創造への起点となる重要な産業です。食品は成分や組織が不均一な非常に複雑な系のため、その製造・加工には、様々な側面からの知識と技術が必要となります。また、バイオ技術の発展や動物愛護や環境保護の観点から新たな食品製造・加工技術へのアプローチが求められています。本部会にて本学が有する食品製造学、食品加工学、食品化学、食品物理学の研究力と食品産業界と連携を行うことで、これまでに解明されていない様々な事象や、新たな食品加工技術の創出・発信が活発となり、本部会が食品産業界の発展に寄与する場となることを期待しています。是非、多くの皆様の部会加入・講演会へのご参加をお願いいたします。

アグリ・フードテクノロジー部会へのご入会について

アグリ・フードテクノロジー部会へ入会を希望される場合には、総合研究所研究会への入会が必要となります。

以下のURLの入会申し込みフォームから申し込んでください。

入会申込フォーム：<https://nodai-nri.jp/promotion/society/entry>



また、入会を希望する部会にて、「01.アグリ・フードテクノロジー部会」を選んでください。

すでに研究会に入会されている方で、部会への追加入会を希望される場合には、研究会事務局までご連絡ください。