

# イベント内容・タイムスケジュール

- 1部 ▶主催者挨拶ならびにプラットフォームの趣旨説明、今後の取組等についてのご紹介  
 2部 ▶基調講演、技術提供企業のプレゼン及びワークショップの内容は下記のとおり

15:00 (30分)	<p>◆「殺菌技術について」 講師：広田鉄磨(ひろた てつま)氏</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ代表理事</li> <li>○元関西大学特任教授</li> <li>○厚労省の HACCP 教育ツール開発グループメンバー、農水省主導の JFSM 創設準備委員会メンバー、JFS-A, B 監査員研修のテキスト編集</li> </ul> 
15:30 (40分)	<p>◆技術提供企業のプレゼン（10分×4社）</p> <p><b>【高圧処理技術】 角井食品株式会社</b></p> <p>高圧処理とは、食品に 4000～6000 気圧の圧力をかけることで微生物を低減することができる加工技術です。熱処理と比較して味や栄養の変化を最小限度にできます。国内では惣菜や加工肉に、海外では飲料や野菜加工品などが商品化されています。</p>  <p><b>【フレッシュママ】 日産スチール工業株式会社</b></p> <p>野菜や果物が長期保存できる画期的なフィルム、“フレッシュママ”を紹介します。果物・野菜の老化の原因であるエチレングスを暗所下においても効率よく吸着・分解し、排出する新技術であり、鮮度保持を伸ばすことにより、販売ロスを守るのみならず物流コストを下げることも可能です。</p>  <p><b>【急速凍結機と包装技術】 サラヤ株式会社</b></p> <p>アルコールブライン凍結機と真空脱気包装機のご活用で保存から創出される NEW BUSINESS のご提案をいたします。調理後に温度と時間を管理し保存することにより「高品質」「安心安全」な食品となり、冷凍・冷蔵の組み合わせで事前調理や物販の活用が可能になります。作りたて、採れたてを保存し社会課題解決(人手不足、食品ロス等)のお手伝いをします。</p>  <p><b>【クール便×氷感庫】 佐川急便株式会社 GOAL</b></p> <p>氷感とは、氷感庫内に特定の電気エネルギーを安全かつ安定して加えることにより、食材の鮮度を保持しながら長期保存ができる技術です。農産品などを収穫直後に「氷感」保存することで、収穫直後と同等の品質を維持したまま、出荷時期や収穫時期を調整して大量輸送することが可能です。廃棄ロスや輸送コスト削減に効果的です。</p> 
16:10 (45分)	<p>◆ワークショップ ※関心のあるテーマごとにグループに分かれ実施                  ※事前にグループ分けの結果を通知し、自己紹介シートを共有</p>
16:55	閉会の挨拶・事務連絡

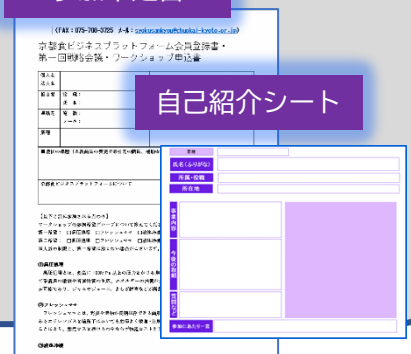
## 申込方法

締め切り 令和3年 **10月27日(水)必着**

※参加申込される方は、プラットフォーム会員に登録させていただきますので、ご承知おきください。

参加申込書及び自己紹介シート（2部に参加される方のみ）を  
 （一社）京都府食品産業協会 HP からダウンロードの上、  
 メールまたはファクスにてお申込ください。  
 ダウンロード先 <http://www.syoku-kyoto.com/>  
 <申込先>  
 京都食ビジネスプラットフォーム事務局（一社）京都府食品産業協会内  
 メール：[syokusankyuu@chuokai-kyoto.or.jp](mailto:syokusankyuu@chuokai-kyoto.or.jp)  
 ファクス：075-708-3725 電話：075-708-3704

## 参加申込書



参加申込書と自己紹介シートのスクリーンショット。参加申込書には氏名、所属、連絡先などの入力欄があり、自己紹介シートには自己紹介の欄が設けられている。