

～食品包装における要求特性と分析・評価のポイントとは～

1名分料金で
2人目無料

食品・包装材料製造メーカーのための

包装商品設計 基礎講座

◆日時:2018年10月25日(木)10:30～16:30

◆会場:江東区文化センター 3F 第3研修室

◆聴講料:1名につき49,980円(税込、昼食・資料付)

※会員登録(無料)をしていただいた方には下記の割引・特典を適用します。

・1名でお申込みされた場合、1名につき47,250円

・2名同時でお申し込みされた場合、2人目は無料(2名で49,980円)

※大学生、教員のご参加は、1名につき受講料10,800円です。

(ただし、企業在籍者は除きます。また、2人目無料も適用外です。)

セミナーお申込みFAX

03-5857-4812

※お申込み確認後は弊社よりご連絡いたします。

●講師:東京聖栄大学 食品学科 特任教授(食品包装)、HIRO 包装設計研究所 所長 佐々木敬卓 氏

【ご担当業務・ご専門】

包装商品設計、品質管理、包装商品企画・研究・開発、食品・容器メーカー等で包装に関連する企画・開発、総合品質管理、人材育成

担当包装商品:乳製品、油脂製品、デザート類、冷凍食品、飲料、タブレット、アイス 一般食品、ソース、レトルト商品、粉体商品、経腸栄養剤

食品の多く、特に加工食品となると95%以上は包装なくして商品にならない。したがって様々な角度からの検討・分析・評価が必要です。このような意味から食品を商品化する場合、幅広い観点から確実なものを追及する必要があると考え「包装商品化」という言葉を用いている。この講義の中では下記の講演項目に記載の1～7について解説したい。これらの全ての項目は、この講義の大きな表題である「食品製造/包装材料メーカーのための基礎講座」と副題でもある「食品包装における要求特性と分析・評価のポイント」について解説したものである。さらにわかりやすい表現にすると、「包装商品化に必要なこと」ということになる。一般的な本にはあまり記載されていない事項や、包装商品化において考えなくてはならない大切な要求特性などについてパワーポイントを100枚使い説明したい。

1. 包装商品化について

- ・自給率との関係
- ・生き物は腐らない
- ・包装のねらい

2. 基本的に必要なこと

- ・生きるために必要なもの
- ・安全・衛生・安心の確保
- ・ねらいの詳細

3. 包装商品をねらうもの

- ・包装商品をねらう15
- ・包装商品と微生物(食中毒、微生物と酸素)
- ・包装商品と温度(加工～食までの温度域、温度変化と変形・製造室)
- ・包装商品と水分・空気・光(地球上の水・ガス組成、ガス制御と真空包装)
- ・包装商品と異物(どうして異物に注意するの、異物と人)
- ・包装商品とシール(シールの理屈、シールの7要素、シールの評価)

4. 包装のちから

- ・包装の弱い部分
- ・包装技術で制御可能なもの

- ・バリア機能

- ・使いやすさの活用

5. 包装商品と保存技術

- ・包装商品の一生(原料～リサイクル)
- ・保存実験について(保存実験の意味、前提条件、衝撃処理)
- ・試作について(試作の必要性、仕様書)

6. まとめ

- ・課題との関係(人が関与するもの、対応のむずかしさ)
- ・総合品質について(悪いのは現場? 全て品質)
- ・提案の大切さ(提案型の仕事、欲しい提案)
- ・企業の本質に向かって(企業は科学、メーカーの意味、人材育成)

7. 今後注目されること

【質疑応答】

『食品包装設計』セミナー申込書

会社・大学			
住所	〒		
電話番号		FAX	

お名前	所属・役職	E-Mail
①		
②		

会員登録(無料) ※案内方法を選択してください。複数選択可。

Eメール 郵送

● セミナーの受講申込みについて ●

必要事項をご明記の上、FAXでお申込み下さい。弊社で確認後、必ず受領のご連絡をいたしまして受講券、請求書、会場の地図をお送りいたします。

セミナーお申込み後のキャンセルは基本的にお受けしておりませんので、ご都合により出席できなくなった場合は代理の方がご出席ください。

お申込み・振込に関する詳細はHPをご覧ください。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/entry>

個人情報保護方針の詳細はHPをご覧ください。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/privacy>