

第5回フードビジネス研究会 (FABIO)のご案内

- 日時 平成30年1月10日(水) 18時30分～20時30分
- 会場 コロンブス・ハウス(ふるさと往来クラブ) 東方通信社ビル2階
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-14-4
(東京メトロ千代田線小川町駅/都営新宿線淡路町駅 出口B7 徒歩5分)
- 定員 10名(定員になり次第締め切ります)
- 申込 氏名、連絡先電話番号およびメールアドレスを記載の上、FAX(029-875-3402)にてお申し込みください。
- 参加費 5,000円(会員特典あります)
(講師を交え飲食をともにしながら、2時間の楽しい実りある研究会です)
- 話題 「包装による野菜・果物の鮮度保持と機能性強化」
- 講師 牧野 義雄(東京大学大学院農学生命科学研究科
生物・環境工学専攻 生物プロセス工学 准教授)



包装は現代社会において商品の物流や陳列に欠かせない手段であり、用途によって、使用される包装資材が備えるべき性能は異なります。食品包装だけを取り上げても、加工食品と生鮮食品とでは当然事情が異なってきます。中でも青果物は、肉や魚など他の生鮮食品とは異なり、収穫後であっても生き続けている点に特徴があり、包装貯蔵においてはこの点に配慮した技法が求められます。

そのためには、青果物の収穫後生理に関わる現象を的確に把握したうえで、効果的な貯蔵に必要な性能を包装資材が備えていることが必要です。

本研究会では、効果的な青果物の包装貯蔵法と、その基礎となる技術的背景について紹介します。また、収穫後に青果物の価値を高める、特殊な技法に関する最新の研究事例についても紹介します。

