

賞味期限の設定・試験方法と 脱酸素剤を使った鮮度保持及び包装技術

「賞味期限をどうやって決めたらよいかわからない。」

「賞味期限や消費期限を少しでも長くしたい。」

菓子、漬物、惣菜、麺類、水産・畜産加工品、飲料、健康食品、生鮮食品・・・
さまざまな分野の食品開発担当者から聞かれる声です。

このような悩みを解決するため、賞味期限の科学的設定方法と鮮度保持包装技術
について学びましょう。

コーディネーター 照屋隆司

〈セミナー概要〉

○賞味期限の科学的設定方法

☆賞味期限の設定方法～期限表示のガイドライン（厚労省発行）～

☆それぞれの食品に合わせた検査方法

○食品の鮮度保持包装技術

☆脱酸素剤による鮮度保持方法

☆包装フィルムと鮮度保持の関係について

☆サプライ・包装機械デモンストレーション

講 師：株式会社クロックワーク 代表取締役 伊志嶺哉 様

株式会社九州テラオカ 営業主任 長浜潤 様

パウダーテック株式会社 様

日 時：平成 23 年 3 月 8 日 午後 1 時 30 分～午後 4 時（開場午後 1 時）

場 所：沖縄産業支援センター 304 会議室

主 催：沖縄食料産業クラスター協議会（愛称：ハッピーシーズ沖縄）

参加費：無料（定員：40名先着順）申込締め切りは平成 23 年 3 月 7 日（月）17:00 です。

***** 参加申込書 *****

送信先：FAX 098-858-5288（ハッピーシーズ沖縄 事務局 福原 行）

お問い合わせ先…TEL：(098) 858-2788 Email: fai-taberu@vesta.ocn.ne.jp

(フリガナ)		連絡先	TEL：
組織名称			FAX：
参加者 (複数可能)	(氏名)	(役職)	

お席には限りがございます。お申し込みはお早めに！