

令和4年11月15日

ロングライフ&チルド食品研究会会員各位

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会
ロングライフ&チルド食品研究会

ロングライフ&チルド食品研究会講演会開催のご案内

拝啓 貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

日頃は本会の活動にご支援を賜り誠にありがとうございます。

さて、本年度第1回講演会を下記内容にて開催いたしますのでご案内申し上げます。
ご多用の折とは存じますが、皆様のご参加を心よりお待ちしております。

敬具

日時：令和4年12月23日（金） 13時30分～

開催方法：ZOOM ビデオウェビナー

参加費：無料

申込方法：<https://www.jca-can.or.jp/mailform/chilled/index2.html>

こちらのURLから申込をお願いいたします

講演スケジュール

13：30～13：35 開会の挨拶

13：35～15：05 『食品保存技術の全体像とロングライフ化について』

増田食品開発コンサルティング 代表

増田 敏郎 氏

最近では食品ロス削減の観点から食品のロングライフ化が重要なテーマとなってきました。食品の保存技術には様々なものがありますが、その全体像をお話すると共に話題の低温殺菌やガス置換包装など、ロングライフチルド惣菜技術を中心とした保存技術について、最近の話題や今後の展開についても入れながらお話したいと思います。

15：15～16：45 『加圧加熱殺菌を調理法として考える』

株式会社 吉野家 外販事業本部

佐々木 透 氏

- ①外食産業メニューのレトルト商品化の技法、考え方
- ②ケア食（介護食）におけるレトルト食品の現状位置付けは？
- ③レトルト食品に適した調理法は？マイナス調理法？
- ④加圧加熱殺菌は新しい調理技法として成り立つか？
- ⑤今後のレトルト食品の可能性（大量調理、安い売価からの脱皮～地位向上について）

16：45～ 閉会の挨拶