

# 食品保存技術の全体像とロングライフ化について

## ～保存技術の基礎から(ロングライフ)惣菜・レトルト・無菌包装技術まで～

平素より当センターの業務にご理解とご協力を賜り、お礼を申し上げます。

近年、食品ロス削減が推進される中、食品の賞味期限の延長(ロングライフ化)が注目されており、製造過程における生産技術の向上や気密性の高い包装資材の開発など、ロングライフ化に関する技術開発が進んでいます。

本研修会では、これらの技術の全体像と重要点について、製造事例を交えながら解説いたします。多数の参加を賜りたく、ご案内申し上げます。



**日時** 令和7年9月25日(木) 13:30～16:30 ※会場受付:13:00より

**会場** 北海道立工業技術センター 会議室 (函館市桔梗町379番地)

**講師** 増田食品開発コンサルティング 代表 増田 敏郎氏

**内容**

- 食品の保存の基礎
- 保存技術の全体像
- 食品のロングライフ化と製造事例

**定員** 36名 (定員になり次第締め切らせていただきます。申し込み多数の場合、1社あたりの参加人数を制限させていただく場合がございます。)

**受講料** 無料

**締切** 令和7年9月18日(木)

### お申し込み方法

下記URLまたはQRコードからお申し込みください。

※お申し込みフォームへ移動します。

URL: <https://forms.gle/Ynj3cjj2dTmEUKZL7>

QRコード:



### 【会場案内図】



※ 会場に自動販売機は設置していませんので、お飲み物は各自でお持ちください。