

LLj 分野の記念セミナー

聴講申込締切は 10/6(月) です

テーマ： C.賞味期限延長によるフードロス削減を目指して

時間	会場	タイトル	講演者名
10/15(水)			
10:00-11:20	会議棟6F	賞味期限の延長に必要な微生物制御の基礎と応用	東京海洋大学 食品微生物学研究室 教授 高橋 肇
11:30-12:40	会議棟6F	賞味期限延長のための添加物・素材の効果的利用	(株)タイショーテクノス 開発部 次長 阿久根 滋、研究所 食品グループ 主任研究員 藤田 潤平

LLj 分野の出展社プレゼンテーション

時間	会場	タイトル	社名
10/15(水)			
13:00-13:20	PL	鳥取県独自のアップサイクルによる新しい素材開発	(地独)鳥取県産業技術センター食品開発研究所
15:00-15:20	PD	まもるのは安全とおいしさ 鍵を握るのは制菌剤の選び方	奥野製薬工業(株)
15:30-15:50		保存性向上に役立つ植物由来グリセリンのご紹介	阪本薬品工業(株)
10/16(木)			
10:30-10:50	PC	保管温度に応じた米飯の老化防止	天野エンザイム(株)
11:00-11:20	PF	添加量を抑えて味も安全も守る！ポリリジン	JNC(株)
11:30-11:50		あんしんとおいしいをお手伝い！ リン酸塩でフードロスの解決とコストダウンを実現！（基礎編）	太平化学産業(株)
13:00-13:20	PB	酵素の力でおいしさ長持ち！～澱粉製品のフードロス削減～	長瀬産業(株)
14:00-14:20	PL	わずか 10 秒で乾燥・殺菌！「過熱蒸煎機」と新素材「ぐるりこ」を活用したアップサイクル商品化事例	ASTRA FOOD PLAN (株)
14:30-14:50		醤油粕アップサイクル燻製材	Smoke-i-freet
16:00-16:50	PN	賞味期限延長とフードロス対策の課題	消費者庁 食品ロス削減法制検討室
10/17(金)			
14:00-14:20	PD	天然の日持ち向上革命児「サラキープ®」:もう少し消費期限を延長しませんか??	丸善製薬(株)
14:30-14:50		炊きたて品質×効率生産 「トップNフィットiCE」でお米の課題を解決	奥野製薬工業(株)
15:00-15:20		あんしんとおいしいをお手伝い！ リン酸塩でフードロスの解決とコストダウンを実現！（応用編）	太平化学産業(株)
15:30-15:50		冷凍保存でも変わらない品質を-食感維持と食品ロス削減への提案	伊那食品工業(株)

LLj 分野の出展社

ブース	出展社名	出展製品
4-008	Smoke-i-freet	醤油粕アップサイクル燻製材
4-011	(地独)鳥取県産業技術センター食品開発研究所	おからキューブ、きのこのポタージュ、海藻ペースト、卵不使用！鳥取らっきょうタルタルソース、カプセル化食品
4-015	日鉄ステンレス加工(株)	エアー・スチーム式真空調理機能付高温高圧調理殺菌機
4-019	(株)兼松KGK	高速味付け機 バスタード、超高压殺菌装置 ハイパーバリック、中国製小型真空タンブラー
4-027	アイリス・ファインプロダクツ(株)	脱酸素剤
4-029	(株)YSC	食品残渣を活用した販売促進物及び資材等
4-033	エフジーエー・ラボラトリーズ(株)	3Dプリントフード
1-040	長瀬産業(株)	酵素による品質改良とフードロス削減
1-042	扶桑化学工業(株)	有機酸を活用したロングライフ化
1-231	奥野製薬工業(株)	トップNフィットiCE、トッブルーキーガムRISE、ブラボーノSOBA、トッブキープデリ雪華CPS、ハラル認証取得製品
1-270	(株)フードタッチ	調味料・調味液、食品添加物製剤、顆粒製品、日持ち向上剤
1-354	天野エンザイム(株)	グライコトランスフェラーゼ 米の老化を防ぎ柔らかさを維持
1-356	太平化学産業(株)	リン酸三マグネシウム、メタリン酸ナトリウム、ウルトラポリリン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム