

食の包装・保存技術セミナー

～資源・環境・安全・衛生性への負担低減～

と き： 2020年1月29日(水) 15:30～17:30

ところ： 星野リゾートOMO7旭川 2階 孔雀の間
(旭川市6条通9丁目)

講 師： HIRO包装・設計研究所

所長 佐々木 敬卓 氏 (東京聖栄大学 特任教授)

容器包装は、大切な製品を包み、外的要因から守ったり品質を保持する役割のほか、輸送効率や情報伝達の観点からも様々な役割や機能を果たしています。

また、時代と共に変化し、現在では、様々な材質・構成のものが見受けられ、パッケージで差別化・高付加価値化を図る商品も増えてきていて、保存性や素材、デザインなどを視野に入れながら商品開発を行うことで、より良い商品を作ることに繋がっています。

今回のセミナーでは、容器包装の重要性や保存技術、衛生面、環境問題など幅広い視点からお話いただきます。みなさまの参加をお待ちしております。

【Program】

15:00～ 受付開始

15:30～ 講演開始

演題：「包装商品と保存技術について」

～資源・環境、安全・衛生性への負担低減など～

17:20～ 質疑・応答

17:30～ 講演閉会



主 催：旭川市

共 催：旭川食品加工協議会、旭川食品産業支援センター

～講師紹介～

(講師) HIR0包装・設計研究所 所長 佐々木 敬卓 氏

包装商品設計、品質管理、包装商品の企画・研究開発を専門とされ、元 日本包装管理士会 会長（1998～2000年）。現在は、東京聖栄大学 食品学科 特任教授（食品包装）として教鞭を振るい後進を育成。また、食品・容器メーカーにおいて、総合品質管理や人材育成など、幅広い分野で講演活動を展開され、「食べ物をやさしく包む『ひみつ』」（HIR0包装設計研究所）、「パッケージ設計のポイント」（コンバーティング）、「食品包装の表示」（日本包装技術協会）など投稿論文・著書も多数。海外においても講演や技術指導を行い、食品包装設計指導国は13か国にのぼる。

お申し込みは、下記の指定の事項に記入し、FAX又はE-mailで送信してください。

企業名・団体名	
住 所 電話番号	() - FAX:() -
フリガナ 氏 名 ※連名可	

<申込み・問合せ>

(一財) 旭川産業創造プラザ 担当：江淵・石原
旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号
TEL:(0166)68-2824 FAX:(0166)68-2828 E-mail: fosup@arc-net.or.jp