

★ セミナー・展示会等の概要（令和3年度）

※詳しい内容をお知りになりたいものがありましたら、当センターへお問い合わせください。

▶【展示会】

「アグリビジネス創出フェア in Hokkaido 2021」

開催日:11月11日(木)・12日(金)

会場:サッポロファクトリーホール(オンライン併用)

(札幌市中央区北2条東3丁目)

主催:農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究推進課産学連携室

NPO 法人グリーンテクノバンク

テーマ:北海道の食と農の明日へ

行事等の内容

同展示会は、北海道の農林水産業、食品産業及び関連産業の活性化を目指し、産学官連携による技術開発の促進、企業化・事業化チャンスの発掘とビジネス・ネットワークの拡大や技術開発・新技術の普及を目的としています。今回は、当センターを含む22団体が出展しました。

出展内容等

当センターの支援内容や取り組みの他、製品開発支援を行った商品を展示し、紹介してきました。

特に、酒粕を使用した商品や、高齢者向け食品について、開発中の製品を含め、PRしました。

更に道内の高校や大学、研究機関や種苗会社など、様々な団体と交流し、情報交換をしてきました！

出展ブースの外観



高齢者向け食品の開発について、当センターで行った試験等のポスター

旭川の企業が開発した高齢者向け食品を展示

旭川の酒粕を使った商品を展示

酒造りや酒粕商品についてのPR動画の放映

▶【Zoomセミナー】

「各種食品(常温/冷蔵/冷凍)の機能と役割に応じた食品包装設計技術の基礎とポイント」

開催日：10月6日・13日・20日(各2時間)

主催：株式会社テックデザイン

講師：HIRO・包装設計研究所 所長、元東京聖栄大学特任教授 佐々木 敬卓 氏

新商品の開発を考える上で、食品自体の衛生管理や加熱方法、保管温度等には気を配ることと思います。では、それを包む包装については？

食品(特に加工食品)を販売する上で、包装は必須のものです。食品成分との相性や光透過性など、適切な材質のものを選ばなければ、温度や摩擦で食品と化学反応を起こしたり、紫外線による退色や、酸素を透過させる素材では酸化してしまうなど、商品の価値を損ねる要因になりかねません。また、賞味期限の長さにも影響します。

新商品の開発には、原料の食品はもちろんのこと、容器包装や加工機器の材質にも気を配る必要があります。それら食品や包装材について、製造加工から、充填包装→物流保管→店頭売り場→調理・使用→喫食→廃棄に至るまで、各ステップにおける劣化要因を考慮し、包装材によって劣化が早まることは避けたいものです。

また、常温・冷蔵・冷凍と一言で言っても、置かれる可能性がある温度域には幅があります。例えば「常温」というと、暑くも寒くもない「室温」を想像することと思います。でも、冬の寒い車内では0℃くらいで保管されることもありますし、真夏の車内で60℃もの高温で放置される可能性も。「常温製品だから大丈夫だろう」と、購入した食品を炎天下の車内に置いたまま次の買い物をしたり、トランクに積んで長時間運転したことはありませんか？

また、「冷凍」では-18℃前後を想定しますが、流通の過程での積み下ろしや、店舗の陳列棚に整理されるまでの一時保管の間に室温にさらされることもありますし、購入後は通常、常温で持ち歩きます。

更に、流通は常温でも、おいしく食べる(飲む)ために喫食前に冷却することもあるれば、冷凍食品を包装のまま加熱することもありますし、お弁当用の総菜のように、加熱することなく常温解凍することもある…。それぞれによって、包装資材の選択は変わってきます。

流通から店舗保管、消費者が食べ終えるまで、あらゆる条件を想定して商品設計をしていかないと、「想定外」の扱いにより、クレーム事案となることもあるかもしれません。

そのような事態に陥らないために、商品を扱う流通業者や店舗販売員、消費者への説明・周知の方法も商品設計のうちです。

考えうる劣化要因を原材料の段階からすべて洗い出し、製造方法や包装資材、加工機器まで駆使して制御していく…HACCPの考え方にも通じると思いました。

せっかく新商品を開発するなら、包装資材にも着目し、安全でおいしく食べられる期間を少しでも長く保ちたいものです。

