令和８(2026)年度　第３・４回

サステナブル食品開発研究部会

テーマ：品質保持技術

令和８(2026)年

10月23日（金）13:30～16:30

参加無料

栃木県産業技術センター 大会議室（宇都宮市ゆいの杜1-5-20)

① 電解水の基礎と食品分野での活用

一般財団法人　機能水研究振興財団　理事長　**堀田　國元　氏**

各種電解水の種類と特徴、殺菌メカニズムや他の殺菌剤との違いなどの基礎から、食品工場における衛生管理や品質保持への活用事例について解説いただきます。

② 脱酸素資材の選定と活用のポイント

MGCエージレス株式会社　エージレスサービスセンター
カスタマーサービス部　部長　**田中　宏和　氏**

脱酸素剤や酸素吸収機能を持つ包材の使用方法、付加機能も含めた選定方法、効果などを基礎から学び、包装材料・包装形態の選択方法、使用上の注意点やトラブルシューティングについて解説いただきます。

■お申し込みはこちらから
https://forms.cloud.microsoft/r/Zq5bRkmVea

申込期限10/20(火)

■お問い合わせ先
栃木県産業技術センター食品技術部　担当：益子、古口
TEL：028-670-3398
E-mail: sangise-shokuhin@pref.tochigi.lg.jp