

平成31年2月4日

各位

食品品質保持技術研究会  
会長 林 徹

## 講演会・情報交換会のご案内

拝啓 向春の候、皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。  
さて、首題の件に関しまして下記次第により開催する運びとなりました。  
つきましては、ご多忙中とは存じますが、万障お繰り合せの上ご出席くださいますようお願いいたします。

整理の都合上、3月5日(火)迄に出欠の有無及びご出席者名をFAX(03-3469-7814)または郵送・Eメールにてご連絡下さるようお願い申し上げます。

なお、総会にご出席いただけない会員の方は同封の委任状にご署名・ご捺印のうえ、ご返送くださいますようお願いいたします。

敬具

### 記

- 日時 平成31年3月19日(火) 14時00分～17時～19時
- 場所 主婦会館プラザエフ クラルテ(地下2階)  
JR四谷駅 麴町口 徒歩1分  
丸の内線・南北線 四ツ谷駅 徒歩2分  
〒102-0085 東京都千代田区六番町15番地  
Tel: 03-3265-8111  
(当日以外の電話連絡はご遠慮ください。)
- 参加費用 **講演会** 会員…無料  
非会員…5,000円  
**情報交換会** 会員…2名様まで無料  
(3名様以上ご出席のときは、追加1名様につき3,000円ご負担願います。当日会場にて頂戴いたします。)  
非会員…5,000円

\* (一社) 日本食品包装協会様会員様の参加費は講演会及び情報交換会参加費用込みで6,000円となります。

\* 受講票は発行しておりません。  
受付にてお名刺を頂戴いたしたく、お願いいたします。

4 食品品質保持技術研究会講演会・情報交換会 (14:00~19:00)

◎ 講演会 (14:00~17:00)

○食品の高圧処理 (14:00~15:20)

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門  
食品加工流通研究領域食品品質評価制御ユニット  
ユニット長 山本和貴 氏

世界初の高圧加工食品が1990年に登場して以来、食品高圧加工は、殺菌（ジュース、肉製品、ペースト等）、開脱殻（牡蠣、ロブスター等）等の用途で、世界に広がっています。低温高圧処理（600 MPa, 5~10 °C、3~5 分間）は、化学反応が抑制された状態での物理変化による非熱的技術として、高品質加工食品の製造に用いられ、また、中温中高圧処理（100 MPa, 50~70 °C、数時間~数日間）は、画期的な抽出及び酵素反応によるエキス製造等として利用されています。安全で高品質な食品製造の視点から、食品高圧加工の概要を解説致します。

○休憩 (15:20~15:40)

○農作物におけるゲノム編集技術とその取り扱い (15:40~17:00)

国立大学法人 筑波大学 生命環境系  
つくば機能植物イノベーション研究センター センター長  
教授 江面 浩 氏

精密かつ効率的に生物の遺伝子機能を調節できるゲノム編集技術が登場し、様々なライフサイエンス研究開発分野での利用が加速しています。食品の素材となる農作物の品種改良でも今後利用が拡大すると予想され、その社会実装も始まろうとしています。本講演では、演者が取り組んでいるトマトを事例に、ゲノム編集技術を活用した品種改良と安全性評価法を紹介するとともに、取り扱いルール策定の状況や知財への対応などについて紹介します。

◎ 情報交換会 (17:00~19:00)

以 上

お問合せは  
品保研事務局 遠山・織本・鈴木まで

T E L 03-3469-7138 / 03-3469-7131 F A X 03-3469-7814

# FAX 03-3469-7814

宛先 一般財団法人日本食品分析センター内 食品品質保持技術研究会 事務局  
〒151-0062 渋谷区元代々木町 52-1 TEL 03-3469-7138 / 03-3469-7131

3/19(火) 講演会・情報交換会 [申込〆切… 3/5(火)]		非会員
ご出席	ご欠席	H
会社名または団体名：		
申込みご担当者名：		
E-mail: (品保研ご担当者以外の方がお申込みされるときご記入ください)		
※ ご出席に○印をされた方は、以下にご記入下さい。		
【講演会1】		
参加人数	参加者名	
名		
【講演会2】		
参加人数	参加者名	
名		
【情報交換会】		
参加人数	参加者名	
名		