

2024年「第32回食品包装人材育成講座(初級)」

募集要領

◎食品包装人材育成講座(初級)をリニューアルしました。

- ・2022年5月から「食品包装学校」を開校し、食品包装を広く理解できる食品包装技術者を育成し、食品・包装産業に貢献する人材育成の教育を始めました。「食品包装学校」の開校に伴い、従来の食品包装人材育成講座(初級・中級)の中級を廃止すると共に、初級の講座内容を見直し、食品包装の経験の浅い方々に広く食品包装を学んで頂ける導入講座と致しました。
- ・本講座の対象は、入社1～3年を経過された方々や食品包装関連の業務に新しく就かれた方々など食品包装に携わる初心者の方々に、食品包装技術の基礎知識を習得して頂けるように致しました。食品の品質特性の多様性、多様な機能性包材、包装機械等の基礎知識をはじめ、様々な食品とその包装資材とのマッチング、また包装資材の理科学特性、微生物制御、品質・風味保持技術、さらには食品と包材の安全性・快適性について、事例を多く紹介致します。
- ・講義は1日5講座(3日間で全15講座)あり、講義時間を1講座60分とし、重要な要点に絞り、図や動画等による内容を増やし、より集中して理解しやすいように致しました。
- ・新しく入社された方々、食品包装関連の部署に異動された方々など、多くの方々にご活用頂きたく、ご案内致します。

人材育成講座(初級)カリキュラム

日程	研修内容	対象食品・資材等	講師(所属)
《一日目》 7/2(火)	食品と包装資材等の現状の課題と期待	食品の品質特性・変質と包装資材、包装機械	講師(所属)
9:30-10:50 一日一時限	《理事長挨拶》《包装食品概論》 ●ご挨拶、食品産業の種類と規模 ●食品の品質特性の多様性、変質防止と包材 ●食品の変質を防ぐ包装技法	生鮮食品、日配食品 加工食品、液体食品 酸素除去・防湿、殺菌 ロングライフ・災害備蓄食	石谷孝佑氏 (食包協)
11:00-12:00 一日二時限	《包装することを良く知る》包装資材と機械① ●包装するとは、包む・入れる・束ねる ●包装の範囲、包装の種類、包装技法 ●包装機械・包装システム	入れる、詰める、包む 束ねる、守る、装う 包装のための設備・機械	小國盛稔氏 (食包協)
13:00-14:00 一日三時限	《包装フィルムを良く知る》② ●食品包装に使われるプラスチックフィルム ●ナイロン・ポリエステル、無機蒸着・アルミ ●機能性フィルム・高機能包材について	ポリオレフィン、延伸PP ナイロン・ポリエステル 無機蒸着・アルミ箔等	花市岳氏 (フタムラ化学)
14:10-15:10 一日四時限	《包装設計の考え方》③ ●食品包装設計の考え方 ●包材構成と包材特性 ●食品包装のラミネート構成	バリアー包装 ガス置換包装 緩衝包装・防湿包装 無機蒸着・アルミ箔等	花市岳氏 (フタムラ化学)
15:20-16:20 一日五時限	《振動・衝撃を防ぐ輸送包装》 ●輸送用段ボールの特性と種類 ●食品輸送の振動・衝撃等の標準化と緩衝性 ●青果物、菓子類、惣菜などの緩衝包装	段ボール等の緩衝性包材 緩衝材の種類と性能 輸送家庭の振動解析・共振	北澤裕明氏 (日本女子大)

《二日目》 7/9 (火)	様々な食品の品質保持・包装等	包装食品等の事例	講師 (所属)
9:50-10:50 二日一時限	《包装容器を良く知る》② ●金属缶とガラス瓶、紙容器、プラ容器 ●包装容器の特性・機能性・多様性を知る ●酸素・水蒸気バリアー性、強度	缶詰・瓶詰、容器詰食品 缶と瓶、紙容器、プラ容器の 機能性と保護性	神崎敬三 氏 (東洋製罐 GH)
11:00-12:00 二日二時限	《乾燥食品の包装》 ●茶葉・乾海苔の変質要因と防湿包装設計 ●遮光とガス置換包装と賞味期限表示 ●その他の乾燥食品の品質保持	茶葉・乾海苔の防湿包装 茶葉の遮光と窒素置換 乾燥食品の品質保持	石川 豊 氏 (農研機構)
13:00-14:00 二日三時限	《菓子類の包装》 ●低水分菓子類の変質要因・酸化と吸湿 ●防湿包装設計と水蒸気バリアー包材 ●多水分・中間水分菓子類の賞味期限表示	油性スナックの酸化防止 乾燥菓子の防湿包装設計 微生物対策と風味保持	平野 晃 氏 (J P I)
14:10-15:10 二日四時限	《中間水分の調味料等の包装》 ●醤油・味噌の酸化と褐変 ●酸素を遮断する透明容器としてのガラス瓶 ●ハイバリアー包材と脱酸素容器	醤油・味噌の酸化褐変防止 酸素遮断容器の活用 その他の中間水分調味料	桑垣傳美 氏 (キッコーマン)
15:20-16:20 二日五時限	《多水分食品のロングライフ化》 ●レトルト食品の種類と特徴・包装の選択 ●レトルト用包材と加熱殺菌技術 ●多水分食品のガス置換包装と衛生管理	レトルト食品の種類 包装資材と加熱殺菌条件 多水分食品の賞味期限延長	小林 光 氏 (食包協)

《三日目》 7/16 (火)	《包装食品の安全性・快適性》	包装食品等の事例	講師 (所属)
9:50-10:50 三日一時限	《無菌充填包装食品》 (液体食品等) ●牛乳・乳飲料の無菌充填包装 ●お茶・コーヒー飲料の無菌充填包装 ●飲料製造の包装関連機器と衛生管理	牛乳・乳飲料 お茶・コーヒー飲料 その他の食品の無菌充填	伊藤泰昌 氏 (四国化工機株)
11:00-12:00 三日二時限	《無菌化包装食品》 ●無菌化包装食品の種類と無菌化包装システム ●畜産物・米飯・餅の無菌化包装 ●無菌化包装の関連機器と衛生管理(HACCP)	無菌化包装とは ハム・ソーセージの無菌化 米飯・餅の無菌化	鬼澤香代子 氏 (株クレハ)
13:00-14:00 三日三時限	《日配食品の包装》 ●惣菜類のロングライフ化、低温流通 ●包装技術と包装形態(トレイ・スキン パックなど)	食品ロスの削減に向けて 日配食品のLL化 惣菜類のLL化	増田敏郎 氏 (包装専士)
14:10-15:10 三日四時限	《包装食品の安全性の基本的な考え方》 ●JAS、ISO、FSSC、HACCP って何？ ●HACCP の制度化と世界の食品関連安全認証 ●包材の安全認証、製造物責任など	食品安全はどう担保する 包装食品の安全規格 包装資材の安全認証, PL	湯川剛一郎 氏 (技術士)
15:20-16:20 三日五時限	《包装食品の快適性の基本的な考え方》 ●食品包装の形態の多様性と使用性 ●ユニバーサルデザイン(UD)の誕生と重要性 ●快適な食品包装のための考え方と事例	心地よい食品包装 多様な食品包装形態 易開封性・再封性	野田治郎 氏 (技術士)
16:25-16:40	閉校式 挨拶	食品包装の将来展望	石谷理事長

1. 人 員 : 50 名
2. 受講料 : 当会会員 44,000 円 / 非会員 60,500 円 (いずれも税込み)
3. 開催日 : 令和 6 年 7 月 2 日(火)・7 月 9 日(火)・7 月 16 日(火)の 3 日間
4. 場 所 : オンライン開催 (Zoom でのライブ配信)
5. 講 師 :
 - 石谷 孝佑氏 : (一社) 日本食品包装協会 理事長 (農学博士)、元) 農水省食品総合研究所
 - 小國 盛稔氏 : (一社) 日本食品包装協会 副理事長、元) 藤森工業(株)
 - 花市 岳 氏 : フタムラ化学(株) 中部統括開発グループ 課長
 - 北澤 裕明氏 : 日本女子大学 家政学部食物学科 食品学 食品包装学研究室 准教授(農学・工学博士)
 - 神崎 敬三氏 : (一社) 日本食品包装協会 常務理事、東洋製罐(株)グループホールディング(株)
 - 石川 豊 氏 : (国研) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 (農学博士)
 - 平野 晃 氏 : (公社) 日本包装技術協会 包装技術研究所 (包装専士)
 - 桑垣 傳美氏 : キッコーマンビジネスサービス(株) 購買部 プロフェッショナル
 - 小林 光 氏 : (一社) 日本食品包装協会 関西連絡事務所長、元) 大塚食品(株)
 - 伊藤 泰昌氏 : 四国化工機(株) 機械生産技術本部 技術センター 所長
 - 鬼澤香代子氏 : (株)クレハ 樹脂加工研究所 (包装専士)
 - 増田 敏郎氏 : 増田食品開発コンサルティング代表 (包装専士)、元) エスビー食品(株)
 - 湯川剛一郎氏 : 湯川食品科学技術士事務所 所長、FSSC 22000 日本代理人
 - 野田 治郎氏 : 野田技術士事務所 所長、元) キューピー(株)

6. 問合せ先 : 〒103-0014

東京都中央区日本橋蛸殻町 1-5-1 オイスター1-5 ビル 301 号

一般社団法人日本食品包装協会 事務局 (石井勝巳)

TEL : 03-3669-0526 FAX : 03-3669-1244

E mail : shokuhou@j-fpa.com