**「食品加工技術セミナー」**

～ 省エネ対策と食品ロスの削減に向けて ～

**開催のご案内**

**札幌ガーデンパレス　２階　孔雀**

**札幌市中央区北1条西６丁目**

**２０２０年２月１７日（月）**

**１３時３０分～１６時００分**

北海道は、豊かな農水産物に恵まれ、食に関して高いブランド力を有しており、こうした豊富な食資源を活かした本道の食品製造業は、出荷額においては道内製造業全体の約４割を占めているものの、付加価値率においては、未だ全国平均を下回る状況で推移しています。

　こうした中にあって、食品の付加価値の向上を図るためには、市場ニーズを捉えた新たな商品開発や販路拡大、生産性向上は無論の事、生産に要するコスト削減も重要となっています。そこで、製品の加工・生産工程などにおける**省エネルギー対策**や**食品ロスの削減に向けた取組**に係る研究成果や事例を紹介することにより、道内食品製造業の付加価値率の向上を図るため、次のとおりセミナーを開催致します。  
　皆様におかれましては大変お忙しいとは存じますが、是非ご参加下さいますようご案内申し上げます。

**プ　ロ　グ　ラ　ム**

1. 第一部　　**セミナー　：**省エネ対策及び食品ロスの削減に係る研究事例紹介

⇒　北海道立総合研究機構 産業技術研究本部

* **工業試験場**

1. 工場排熱活用のための潜熱蓄熱装置の研究開発と食品工場の熱利用状況調査

*蓄熱技術は、工場排熱などの未利用熱を活用する際に課題となる熱の需要と供給の「時間」、「場所」の不一致に*

*よる熱損失を軽減する技術のひとつです。100℃以上の熱利用を目指した潜熱蓄熱システムの研究をご紹介します。*

*また、食品工場の熱利用状況のアンケート結果を用いた、排熱の活用等の検討結果についてご紹介します。*

* **食品加工研究センター**

1. 食品ロスの削減に向けた食品の消費期限・賞味期限の延長に関する技術開発

*食品の消費期限・賞味期限を延長することで流通販売における食品ロス削減を目指した技術開発事例を紹介します*。

1. 食品ロス削減に向けた加工食品の開発

*食品加工副産物を活用した魚醤油の開発､骨まで食べられる加工食品の開発等､食品ロス削減に向けた加工食品の開発事例を紹介します*。

1. 第二部　　**企業への支援事例　：** 食品製造企業に対する技術支援、成果等の説明

⇒　札幌型省エネ推進企業会フラットエナジー、食品加工研究センター、モデル事業取組事業者

ご参加戴ける場合は、別紙の申込用紙にご記入の上、**FAX（011-241-6730）**もしくは、**Ｅメール（hofia@cocoa.ocn.ne.jp）**にて、２月１２日（水）迄にお知らせ下さいますよう、お願い申し上げます。　＜担当：多田、長尾　　お問い合わせ先 (tel) 011-241-6447＞

【主催】北海道［ 実施主体：(一社)北海道食品産業協議会）］

【共催】北海道立総合研究機構 産業技術研究本部

【後援(予定)】経済産業省北海道経済産業局､農林水産省北海道農政事務所､(独法)中小企業基盤整備機構北海道本部､(公財)北海道科学技術総合振興センター､(一財)北海道食産業総合振興機構､(公財)北海道中小企業総合支援センター､(一財)さっぽろ産業振興財団､北海道経済連合会､(一社)北海道商工会議所連合会､北海道商工会連合会､北海道中小企業団体中央会､㈱日本政策金融公庫､㈱北洋銀行､㈱北海道銀行

「食品加工技術セミナー (2/17)」

参加申込書

ＦＡＸ：011-241-6730　　　Ｅメール：[hofia@cocoa.ocn.ne.jp](mailto:hofia@cocoa.ocn.ne.jp)

貴組織名：　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　　　［御担当者名：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　］

御連絡先：住所 〒

　TEL 　　　　　　　　　　　　　FAX　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　Ｅ－ｍａｉｌ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ご参加される方 | 御所属部署 | 御役職 | 御氏名 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

お問い合わせ先：一般社団法人北海道食品産業協議会　011-241-6447 ［担当：多田、長尾］