第２回　ピーズガード技術セミナー開催のご案内

∞∞食品の搬送・保管・鮮度保持並びに「空間を洗う」防カビ・消臭技術の
『SDGs 対応技術　事例報告』∞∞

今回は、前回の「物流の 2024 年問題」から引き続き、地域特産物の物流をメインテーマに「農産物の貯蔵・保管対策（廃棄率低減と品質向上策）」と「生鮮魚介類の品質劣化防止策」及び「ホテル・厨房の「空間を洗う」防カビ・消臭対策」などの事例報告並びに特別講演として「次亜塩素酸水溶液」の第一人者であられる三重大学大学院の福﨑教授のご参加を得て、現状を超えた新たなる取り組みや可能性などについてお話しいただく予定です。

その他、講演にはない事例、実績に基づくピーズガード商品・システム紹介なども展示いたしますので、是非、ご参加下さい。

～～～　記　～～～

1）日　時：2025 年 2 月 20 日（木曜日）　12:50～17:00

2）会　場：きゅりあん（品川区立総合区民会館）　４Ｆ-第 1 特別講習室
東京都品川区東大井 5-18-1
JR 京浜東北線 大井町駅中央改札口左折　LABI(山田電気)の左側奥専用入口

3）募　集：先着 35 名　　申込は別添の参加申込書に記載の上、FAX にてお申込み下さい
宛先：P’sGUARD ライフサイエンスセンター　事務局宛　FAX：03-6429-8821

4）会　費：3,000 円　（テキスト代、意見交換会含む）

5）技術セミナー演題とスケジュール

① 12：50～13：00　受付開始

② 13：00～13：05　開会挨拶
⇒⇒　一般社団法人 P‘sGUARD ライフサイエンスセンター理事長　沖原正宜

③ 13：05～13：50　次亜塩素酸の固相・液相・気相での利用技術の進化
⇒⇒　三重大学大学院　福﨑智司教授

④ 13：50～14：10　生鮮魚介類の品質劣化抑制策
⇒⇒　株式会社ピーズガード　取締役（食品化学担当）　尾畑賢一

⑤ 14：10～15：00　農産物類の貯蔵・保管対策（廃棄率削減と品質向上策）
⇒⇒　開発資材株式会社　代表取締役　遠藤順也

⑥ 15：00～15：10　休憩

⑦ 15：10～15：30　ホテル・厨房の「空間を洗う」防カビ・消臭対策
⇒⇒　株式会社ピーズガードセールス　代表取締役　浜川信一郎

⑧ 15：30～16：00　質疑応答　パネラー：福﨑教授・尾畑・遠藤・浜川

⑨ 16：00～16：05　準備

⑩ 16：05～17：00　懇親会（意見交換及び名刺交換）

6）主催：一般社団法人　P‘ s GUARD ライフサイエンスセンター