

# 冷蔵冷凍設備における青果物保存品質向上への取組

主 催 公益社団法人 日本冷凍空調学会 食品冷凍事業委員会

共 催 冷凍技士運営委員会（本セミナーは冷凍技士研修会とします）

協 賛 一般社団法人 食品冷凍技術推進機構

日 時 2026年6月10日（水）13:00-16:30

※上記日時に Zoom でライブ配信します。視聴環境をご確認のうえ申込みください。

後日オンデマンド配信もご視聴いただけます。オンデマンド希望の場合は予め【[視聴環境確認ページ](#)】

より、テスト動画が再生できることを必ずご確認ください。

オンデマンド配信予定：2026年6月15日（月）～6月30日（火）

近年、食品ロス削減と安定供給は国内外で重要課題となっており、コールドチェーン強化の検討が進められています。なかでも冷蔵温度帯で保存する青果物において、輸送・保管中の腐敗や乾燥などを抑制し、高品質での長期保存を実現することは、生産者の収入安定化や作業負荷平準化に寄与する端境期出荷や遠方の海外諸国との輸出入などの促進を期待できます。

本セミナーでは、青果物における食品ロス削減と安定供給のための輸送・保管技術や取り組みについて第一線でご活躍されている研究者・開発者の方々を講師に招き、その技術動向や展望についてご紹介していただきます。

	テーマ	所属・氏名	時間
	開催のあいさつ	日本冷凍空調学会 食品冷凍事業委員会 委員長	13:00～13:05
1	農産物混載船舶輸送を可能とする 多温度帯コンテナ開発	九州大学 大学院農学研究院 教授 田中 史彦（本学会副会長）	13:05～14:05
2	冷やすとわるくなる？ 青果物の低温障害の発生について	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 渡邊 高志	14:05～14:45
	〈休憩〉		14:45～15:00
3	外気補完ユニットを利用した 温州ミカン貯蔵システム	大青工業(株) 服部 國彦	15:00～15:40
4	青果物の長期貯蔵と品質維持を 実現する低温高湿度クーラーの開発	(株)前川製作所 金井 理	15:40～16:10
	質疑応答		16:10～16:30

参加費(税込)：本学会の会員、協賛団体会員 5,000円 冷凍技士 無料 非会員 7,000円

本学会の会員学生 無料 非会員学生 1,000円

募 集 人 員：約80名（本学会 Zoom の入室定員上限まで）

申 込 方 法：本学会ホームページより申し込みください。

**申込 URL** → <https://israe-edu.org/>

視聴申し込みは学会ホームページ（上記 URL）から受け付けます。

参加費の入金が確認できた方には6月9日（講演会の前日）までに配付資料のダウンロードページ、Zoom ログイン URL を Eメールにてお知らせします。お早めにお申し込みください。

（本セミナーの参加費のお支払い期限：6月1日）

備 考 1：受講する為には冷凍 CPD 会員の登録が必要となりますが、この登録は無料です。

備 考 2：セミナー申込完了後に届く自動メールから「請求書」がダウンロードできます。

セミナー参加費の振込先銀行口座は請求書に記載されています。

備 考 3：お振込み確認後、或いはクレジット決済で申し込まれた方には「領収書」を自動メールでお送りします。領収書も請求書と同様に WEB にてダウンロード、印刷できます。

この領収書は5枚集めることで年次大会へ1名無料で参加することが出来ます。

（有効期限：セミナー開催日から3年間）