

食品企画開発セミナー&移動工業試験場 in 釧路

地方独立行政法人北海道立総合研究機構（略称：道総研）と北海道釧路総合振興局は食関連企業の付加価値の高い製品開発や事業の高度化を支援することを目的に「食品企画開発セミナー&移動工業試験場 in 釧路」を開催いたします。

本セミナーでは、食品加工研究センター、工業試験場及び水産試験場の最近の研究成果をご紹介しますとともに、食品企画開発について酪農学園大学の阿部 茂教授にご講演いただきます。

また、食関連企業が抱える技術的課題解決に向けた個別技術相談も行います。

多数の方のご参加をお待ちしています。

- 日時 平成30年7月3日（火） 13：30～17：00
- 会場 釧路市生涯学習センター（まなぼとと幣舞） 7F 学習室705号、706号
（釧路市幣舞町4番28号 TEL0154-41-8181）
- 対象 釧路・根室管内の事業者・団体等
- 参加料 無 料

【講演】

13：30	開会
13：30	「北海道立総合研究機構の概要と取組について」（13:30～13:50） 道総研 産業技術研究本部 食品加工研究センター 食関連研究推進室長 内山 智幸
13：50	「現在の消費者が求める水産食品とその開発」（13:50～14:10） 道総研 産業技術研究本部 食品加工研究センター 研究参事 錦織 孝史
14：10	「道産ブリの鮮度保持について」（14:10～14:30） 道総研 水産研究本部 釧路水産試験場 加工利用部長 蛸谷 幸司
14：30	「ホタテウロを使った魚の餌づくり」（14:30～15:00） 道総研 産業技術研究本部 工業試験場 環境エネルギー部 研究主査 若杉 郷臣
15：00	休憩（15：00～15：10）
15：10	「食品企画開発について」（15:10～16:10） 酪農学園大学 農食環境学群 食と健康学類 食品企画開発研究室 教授 阿部 茂 【講演内容】 食品の企画開発に当たっての基本的考え方やポイントなどについて、実際の事例などを交えてご講演いただきます。 【講師略歴】 道外食品メーカーで食用加工油脂等の研究開発に携わった後、北海道立食品加工研究センター（現在の道総研 産業技術研究本部食品加工研究センター）において過熱水蒸気を用いた食品の開発などに取り組み、現在は酪農学園大学食と健康学類食品企画開発研究室にて北海道の食材を使用した様々な加工食品・加工技術の開発・研究に取り組んでいます。
16：10	閉会

【個別技術相談】

16：10 ～	個別技術相談（企業課題の解決に向けた食品加工研究センター研究職員による個別相談です。相談内容を申込書（裏面に記載してください。）
------------	--

- ◇主 催 道総研産業技術研究本部（食品加工研究センター・工業試験場）
道総研水産研究本部（釧路水産試験場）
北海道釧路総合振興局
- ◇後 援 釧路市（予定）
- ◇お問合せ先 道総研 産業技術研究本部 食品加工研究センター食関連研究推進室
TEL 011-387-4116

食品企画開発セミナー&移動工業試験場 in 釧路 参加申込用紙

■ 申込締切：平成30年6月27日（水）

※事前申込がなくても当日の参加を受け付けます。

○7月3日（火）

会社名 団体名等			
所在地 連絡先	〒 -		
	TEL () -	FAX () -	
参加希望者	部署名	役職	氏名
	部署名	役職	氏名
	部署名	役職	氏名

○7月3日（火）

■ 個別技術相談（希望する方はご記入ください。）			
相談内容			
相談希望者	部署名	役職	氏名

申込先	(地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター FAX 011-387-4664 (担当：阿波)
-----	--