

食品開発&食の安全・安心セミナー in 岩内

■ご案内

地方独立行政法人北海道立総合研究機構産業技術研究本部食品加工研究センターは、地域経済の活性化に大きな役割を果たしている食品産業の振興に向けて、食品の企画開発と品質管理に関するセミナーを開催します。

本セミナーでは、酪農学園大学の阿部茂教授に食品企画開発について、ご講演いただくとともに食品企業の生産管理や当センターの研究成果についてご説明します。

また、食品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・場所

日時 平成30年8月8日(水) 13:00~17:00

場所 岩内地方文化センター 2階 会議室
(岩内町字万代51-7 TEL0135-62-0001)

【講演】

13:00	開会 主催者挨拶
13:05	「食品加工研究センターの概要と取組について」 (地独) 北海道立総合研究機構産業技術研究本部 食品加工研究センター 研究参事 錦織 孝史
13:30	「食品企画開発について」(13:30~14:30) 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(現在の地方独立行政法人北海道立総合研究機構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。
14:30	休憩(14:30~14:40)
14:40	「食品企業の生産管理について」(14:40~15:40) (地独) 北海道立総合研究機構産業技術研究本部 食品加工研究センター 応用技術部長 川上 誠 【講演内容】 食品企業の衛生管理、生産性向上について、ご説明します。
15:40	「においを低減した一夜干し製造技術の開発」(15:40~16:00) (地独) 北海道立総合研究機構産業技術研究本部 食品加工研究センター 食品開発部食品開発グループ 主査 吉川 修司 【講演内容】 一夜干しのにおい成分と発生要因を製造工程別に解析し、未利用抗酸化素材を用いた低コストなにおい低減技術を開発し、消費者の官能試験により低減効果を確認した結果について、ご説明します。
16:00	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 (地独) 北海道立総合研究機構産業技術研究本部食品加工研究センター
◇後援 北海道後志総合振興局、岩内町
◇お問合せ先 (地独) 北海道立総合研究機構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

食品開発&食の安全・安心セミナー in 岩内 参加申込用紙

■ 申込締切：平成30年8月1日（水）

※事前申込がなくても当日の参加を受け付けます。

○8月8日（水）

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

○8月8日（水）

■ 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)
-----	--