

令和元年度 食品品質管理技術講習会 「味噌製造の基礎、注意すべきポイント」

近年、塩麴ブームや甘酒ブームなど日本の伝統発酵食品が注目されており、また、6次産業化が進む中、手作り味噌に取り組む事業者が増えてきております。

そこで、当センターでは味噌製造の専門家を講師に招き、味噌製造の基礎、注意点についてご講演をいただくとともに、味噌製造での衛生管理の概要説明および当センターでの味噌研究の紹介を行います。

皆様のご参加をお待ちしております。

- 日 時 令和2年3月18日(水) 13:30～16:35 (受付 13:00～)
- 場 所 (地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 研修室
(江別市文京台緑町589-4 TEL 011-387-4116)
- 主 催 (地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター

【プログラム】

13:30	あいさつ 道総研食品加工研究センター食品開発部 部長 奥村 幸広
13:35 ～14:35	講演Ⅰ「味噌製造における基本的な注意点」 講師：北海道味噌株式会社 取締役工場長 大西 拓弥 氏 内容：味噌製造において知っておくべき基礎および失敗を防ぐための注意点について解説します。
14:45 ～15:45	講演Ⅱ「味噌製造における衛生管理」 講師：道総研食品加工研究センター発酵食品グループ 研究主査 濱岡 直裕 内容：小規模事業者が「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う上で重要な「一般衛生管理」について、その要点を解説します。
15:50 ～16:20	講演Ⅲ「食加研における味噌研究事例紹介」 講師：道総研食品加工研究センター発酵食品グループ 主任主査 中川 良二 内容：当センターがこれまでに実施した味噌の健康機能に関する研究事例として、味噌に含まれるイソフラボンおよび亜鉛について紹介します。

- 参加料 無料
- 募集人数 40名程度
- 申込方法 申込書に所定の事業をご記入の上、FAX又はメールで、**3月13日(金)まで**にお申し込みください。

【お申し込み・お問い合わせ先】

(地独) 北海道立総合研究機構食品加工研究センター食関連研究推進室食品技術支援グループ
担当：主査(情報・開発支援) 下岡 司
〒069-0836 江別市文京台緑町589-4
TEL: 011-387-4116 FAX: 011-387-4664
メールアドレス: food-shien@hro.or.jp