

食品技術者養成セミナー

令和2年10月26日(月) 13:30~16:30

in 余市

余市商工会議所 2階ホール

(余市町黒川町3丁目114 余市経済センター TEL 0135-23-2116)

食品加工研究センターでは、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目指す食品技術者の養成を目的に専門家によるセミナーを開催します。

本セミナーでは、これまで当センターが取り組んできた白ワインの香り向上技術、国産乳酸菌を用いたチーズや発酵ソーセージの開発技術を紹介するほか、北海道カラーデザイン研究室代表の外崎コーディネーターに「売れる食品パッケージデザイン」についてご講演いただきます。講演終了後は外崎コーディネーターと当センターの職員による個別技術相談を行います。

講演Ⅰ 13:35~14:00

「白ワインの香りを向上させる独自分離酵母」

食品加工研究センター食品開発部長 奥村 幸広

講演Ⅱ 14:00~14:20

「国産乳酸菌を用いたチーズと発酵ソーセージの開発」

食品加工研究センター応用技術部応用技術G主任主査 八十川 大輔

講演Ⅲ 14:30~16:00

「売れる食品パッケージデザイン」

北海道よろず支援拠点コーディネーター

北海道カラーデザイン研究室代表 外崎 由香 氏

個別技術相談 16:00~16:30

セミナー講師、当センター職員による個別相談です。
希望される方は相談内容を参加申込書にご記入ください。

参加
無料

先着
20名



1級カラーコーディネーター、VMD商品陳列インストラクター、行政・大学・企業での講師・講演活動で商品活動や店舗づくりなど幅広く活動。

10月27日(火) 9:00~12:00

現地技術指導

後志管内の食品企業を当センター職員が訪問し、技術指導を行います。
希望される方は参加申込書にご記入ください。



主催 (地独) 北海道立総合研究機構産業技術環境研究本部食品加工研究センター
共催 北海道後志総合振興局
お問合せ先 (地独) 北海道立総合研究機構産業技術環境研究本部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
TEL 011-387-4116 (担当: 下岡)



食品加工研究センター
ホームページ



- ・消毒液による手指消毒、検温、マスク着用等を含む新型コロナウイルス感染予防対策にご協力をお願いします。
- ・感染拡大の状況により、開催を中止する場合があります。
- ・発熱等の症状がある場合は、参加をお断りすることがあります。

食品技術者養成セミナーin余市

申込締切：10月19日（月）

- ◆FAXでお申込みの場合 011-387-4664
- ◆メールでお申込みの場合 food-shien@hro.or.jp

セミナー（10月26日）参加申込書

企業名			
住所			
電話番号		FAX番号	
メールアドレス			
参加者名	所属	職名	氏名
個別技術相談 ご相談内容			

現地技術指導（10月27日）申込書

担当者名	
現地技術指導 ご相談内容	