

食品品質管理技術講習会のご案内

北海道には100を超えるナチュラルチーズ製造業者が存在し、それぞれ高品質で魅力的な製品づくりが進められています。一方で、TPP対策、他社との差別化、コストの削減、品質の安定化、東アジアからの旅行者の取り込み、道外・海外への移輸出など、多くの課題も存在します。このため、食品加工研究センターでは「道産ナチュラルチーズ研究会」を発足し、道産生乳を利用したナチュラルチーズ製造技術に係わる情報の共有化を図るとともに、道産ナチュラルチーズ生産の振興に貢献することを目的として、ナチュラルチーズ製造技術に関する講習会やセミナーの開催などを行うこととしました。

今回、チーズ製造のために欠くことのできない乳酸菌スターターについての講習会を開催します。皆様のご参加をお待ちしております。

○日 時 平成28年9月29日(木)13:30~16:00(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 011-387-4114)

○プログラム

・あいさつ (13:30~13:35)

・講義1 (13:35~14:35)

「チーズ製造のための微生物スターターの科学」

講師／ クリスチャン・ハンセン・ジャパン株式会社

ビジネスマネージャー 高見 周平 氏

・講義2 (14:35~15:35)

「北海道で分離したチーズ用乳酸菌スターターについて」

講師／ 帯広畜産大学 食品科学研究部門

准教授 中村 正 氏

・質疑応答・意見交換 (15:35~16:00)

○参加料 無料

○募集人数 60名 *定員になり次第、締め切らせていただきますのでご了承下さい。

○申込方法 参加申込書に、所定の事項を記入の上、FAXまたは電子メールにより

9月26日(月)までにお申し込み下さい。

【お申し込み・お問い合わせ】

(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食品技術支援部 技術普及グループ
〒069-0836江別市文京台緑町589-4
tel:011-387-4114 fax:011-387-4664 (メールアドレス:food-fukyu@hro.or.jp)

食品品質管理技術講習会参加申込書

〈〈 9月29日(木)開催 道産ナチュラルチーズ研究会が開催する講習会 〉〉

[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 技術支援部 技術普及グループ 行き

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

FAX: 011-387-4664

(メールアドレス: food-fukyu@hro.or.jp)

* 申し込み締切 9月26日(月)

平成 年 月 日

会社名		
住所 電話番号	〒	
	TEL:	
	FAX:	
	E-mail:	
参加者	役職名	氏 名

■申込受付の確認 (FAXを希望 ・ E-mailを希望 ・ 必要ない)

質疑応答・意見交換 ご質問・ご意見	ご記入いただきますと、講習会の中でお答えしますので、 微生物スターターに関するご質問などを記入して下さい