

平成28年度食品加工技術講習会 「食品の洗浄と殺菌に関する技術セミナー」

北海道は、首都圏や関西圏など大消費地から遠隔にあることから、道産加工食品の移出拡大を図るためには、原料の洗浄や加熱殺菌など基盤的な保存技術に関する研究を推進し、美味しさを損なわずに保存性を高める製造技術を開発する必要があります。このため、食品加工研究センターでは「食品保存技術研究会」を発足し、道内食品産業の技術者とともに保存技術の基礎と応用を学ぶための講習会を同研究会と共催で開催することとしました。

皆様のご参加をお待ちしております。

○日時 平成28年11月4日(金) 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)

○主催 (地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター、食品保存技術研究会

○プログラム

- | | |
|------------------------------|-----------------|
| (1) 挨拶 | 13:30～13:35 |
| 食品加工研究センター食品開発部 | 部長 柳原 哲司 |
| (2) 講演 | |
| I 「食品製造機器の洗浄技術(仮)」 | 13:35～14:35 |
| 講師/三重大学大学院 生物資源学研究科 | 教授 福崎 智司 |
| | <講演50分、質疑応答10分> |
| II 「野菜の非加熱殺菌技術の高度化と研究の展開方向」 | 14:35～15:35 |
| 講師/食品加工研究センター食品開発グループ | 研究主任 東 孝憲 |
| | <講演50分、質疑応答10分> |
| III 「食品保存技術研究会の趣旨と今後の活動について」 | 15:35～15:45 |
| 食品保存技術研究会(食品加工研究センター内) | 会長 吉川 修司 |

○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 申込書に所定の事項を記入の上、FAXまたは電子メールで、**10月31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)

平成28年度食品加工技術講習会参加申込書

《 11月4日（金） 「食品の洗浄と殺菌に関する技術セミナー」 》

〔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食品技術支援部 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 または メール: food-fukyu@hro.or.jp

*申し込み締切 10月31日(月)

平成28年10月 日

会社名		
住所	〒	
電話番号		
連絡先	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)

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。 食品保存技術に関するご質問などを記入して下さい