

# 平成28年度食品加工技術講習会 チルド食品の保存性向上に向けて －殺菌技術と芽胞菌制御－

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29年1月24日(火) 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工学部 部長 錦織 孝史
- (2) 講演
- I 「食品原料の減菌化とチルド食品のロングライフ化への熱殺菌技術の利用」 13:35～14:35  
講師/株式会社日阪製作所 生活産業機器事業本部 担当主任 堤 隆一 氏  
<講演50分、質疑応答10分>
- II 「チルド食品で問題となる芽胞形成菌に関する研究とその展開方向」 14:35～15:35  
講師/食品加工研究センター食品バイオグループ 研究職員 小林 哲也  
<講演50分、質疑応答10分>

○参加料 無料

○募集人数 40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、**1月20日(金)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

1月24日(火) チルド食品の保存性向上に向けてー殺菌技術と芽胞菌制御ー

[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 1月20日(金)

平成 年 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
		※申込者複数の場合は、連絡担当者のお名前をこちらにお願いします

■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