

平成29年度食品加工技術講習会

「ライフスタイルの変化に対応する食品加工技術の展開」

近年、少子高齢化に伴う社会構造の変化は、ライフスタイルと食生活の変化をもたらしています。食生活の変化として、個食化や食の簡便化が進んでいます。今後、道産加工品の移出拡大を図るため、これらのライフスタイルの変化に伴うニーズに対応した製品開発を行う必要があります。そこで、食品加工研究センターでは、チルド食品の微生物制御や食べ易さを包装資材の工夫により改善する技術を学ぶ講習会を開催することといたしました。

皆様のご参加をお待ちしております。

○日 時 平成29年11月2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)

○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 「チルド食品における微生物制御の基礎知識」 13:35～14:35
講師/東京家政大学大学院 客員教授 藤井 建夫
<講演 50 分、質疑応答 10 分>
- II 「今の消費者が求める水産食品とは? -魚を「手軽に」
「おいしく」食べるための技術開発-」 14:35～15:05
講師/食品加工研究センター食品開発グループ 研究職員 古田 智絵
<講演 25 分、質疑応答 5 分>
- III 「(仮称)機能性包装資材の開発動向」 15:05～15:45
講師/凸版印刷株式会社生活・産業事業本部 部長 山本 俊巳
<講演 35 分、質疑応答 5 分>
- IV 総合討論

○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、10月30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 食関連研究推進室 食品技術支援グループ
〒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:awa-tsuyoshi@hro.or.jp)

平成29年度食品加工技術講習会参加申込書

〈〈 11月2日(木)「ライフスタイルの変化に対応する食品加工技術の展開」 〉〉

〔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 食関連研究推進室 食品技術支援グループ 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: awa-tsuyoshi@hro.or.jp

*申し込み締切 10月30日(月)

平成29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