

平成30年度食品品質管理技術講習会 食のライフスタイルの変化に対応した 食品加工技術の展開

人口減少や少子高齢化等の社会構造の変化と消費者のライフスタイルの多様化にともない、国内では惣菜・調理済み食品（いわゆる中食）の利用が進んでいます。このため、今後の食品開発では、調理作業の簡略化への対応や惣菜のロングライフ化などが、重要なキーワードであると考えられます。

このたび、食品加工研究センターでは、食のライフスタイルの変化に対応した食品加工技術の展開と題しまして、「レトルト殺菌に関する技術情報の解説」と「食品保存に関する技術動向の把握」について講習会を開催することとしました。

皆さまのご参加をお待ちしています。

○日 時 平成30年11月7日（水） 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 011-387-4116）

○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)講習会プログラムについて 13:30～13:35

食品加工研究センター 食品開発部 主 査 中野 敦博

(2) 講 演

I 「レトルト殺菌機を用いた含気処理技術と温度履歴推定法について」 13:35～14:35

株式会社日阪製作所 設計開発部 鶴飼 宏太 氏

< 休 憩 14:35～14:50 >

II 「食品開発のための特許情報分析と特許マップの活用策について

－事例紹介：食品保存に関する技術動向の把握－ 14:50～15:50

中谷技術士事務所 代 表 中谷 明浩 氏

(3)まとめ／食のライフスタイルの変化に対応した研究開発 15:50～16:00

食品加工研究センター 食品開発部 主 査 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(水)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:011-387-4114 fax:011-387-4664

(メールアドレス:awa-tsuyoshi@hro.or.jp)

平成30年度食品品質管理技術講習会参加申込書

11月7日(水) 食のライフスタイルの変化に対応した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31日(水)

平成30年10月 日

会社名		
住所	〒	
電話番号		
連絡先	TEL:	
	FAX:	
	連絡担当者名:	
	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	
---------	--