

平成23年度 研究成果普及講習会
及び
平成23年度 総合技術支援セミナー

13:00～	主催者挨拶 食品工業技術センター センター長 来川 保紀
平成23年度 研究成果普及講習会 (発表15分+質疑5分)	
13:10～	1) 液状醸造食品の総合的高度利用を可能にする吸着性セラミックスを活用した低炭素型製造技術の開発 分析加工技術室 主任研究員 近藤徹弥
13:30～	2) 愛知県特産野菜を用いた漬物の乾燥加工品の開発 保蔵包装技術室 主任研究員 石川健一
13:50～	3) 麹菌を活用した有用酵素の効率的生産 —羊毛防縮加工用酵素の生産— 発酵バイオ技術室 室長 北本則行
14:10～	4) 糖化酵素高生産麹菌の造成と高品質純米酒製造への利用 —糖化酵素高生産麹菌の育種選抜— 発酵バイオ技術室 主任研究員 伊藤彰敏
14:30～	5) 酵母の自然界からの選択的分離と遺伝学的多様性に関する研究 —選択培地および分子生物学的手法を用いた花卉等からのパン酵母の効率的分離— 発酵バイオ技術室 技師 小野奈津子
14:50～	休憩
平成23年度 総合技術支援セミナー	
15:05～	1) 食の安全、安心にかかわる検査の実際と動向 (財) 食品分析開発センターSUNATEC センター長 小林 政人 氏
16:30～	2) 知の拠点「中部シンクロトロン光利用施設」の事業について (公財) 法人科学技術交流財団 コーディネータ 東 博純 氏

平成24年3月15日 (木)

主催：あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター

共催：包装食品技術協会

1. 食の安全、安心にかかわる検査の実際と動向

厚生労働大臣登録検査機関
財団法人 食品分析開発センターSUNATEC
センター長 小林 政人 氏

2001年9月にBSEに感染した牛が確認されて以来、食の安全、安心について、消費者の関心が急速に高まりました。

2002年には中国産冷凍ほうれん草から基準値を超える農薬が検出され、これを契機に2006年には残留農薬等のポジティブリスト制度が導入されました。

2007年には、食品の表示にかかわる偽装事件が連続して発生し、さらに2008年には中国製冷凍餃子において健康被害が発生したことで、消費者の食への不安がピークに達しました。

そして昨年3月11日、東日本大震災とともに発生した東京電力福島第一原子力発電所の事故により、放射性物質が外部に放出され多くの食品が汚染されてしまいました。

このような事件、事故が起こるたびに検査機関には様々な検査依頼が寄せられます。食の安全は適切な検査によって得られた科学的データをもとに、一定の評価を実施することが可能です。

本講演では食の安全、安心を守るための食品検査の最前線について紹介いたします。

2. 知の拠点「中部シンクロトロン光利用施設」の事業について

公益財団法人 科学技術交流財団
コーディネータ 東 博純 氏

平成24年2月14日に開所式を行い、業務を開始した「知の拠点」で整備が進められている中部シンクロトロン光利用施設について、設備と事業の概要について紹介いたします。

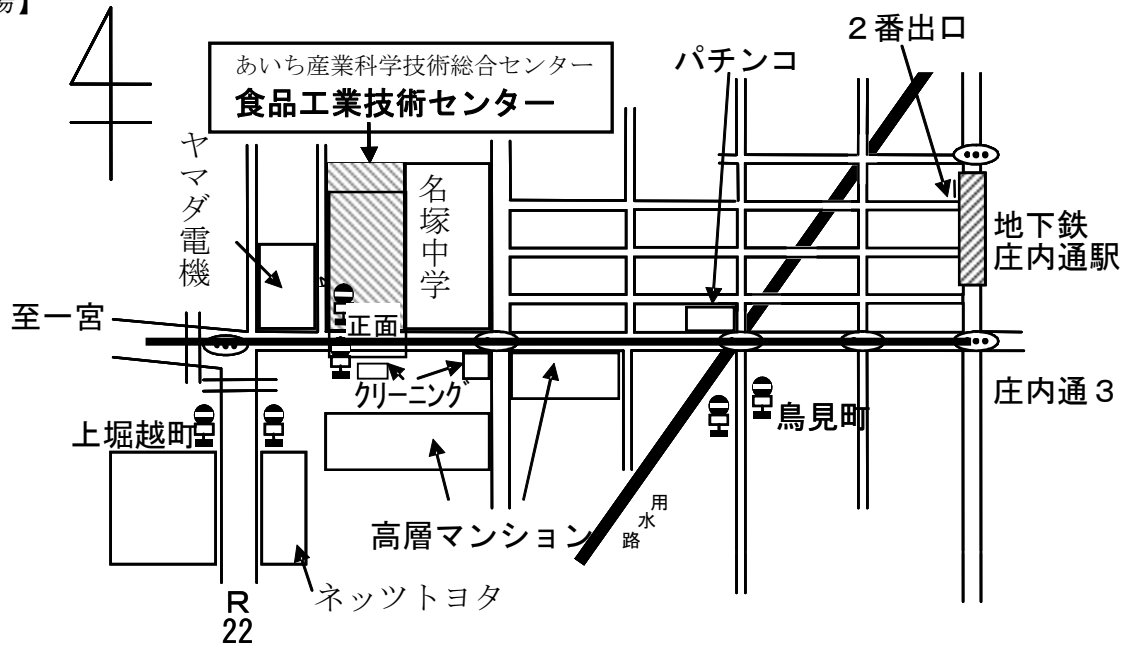
FAX 送 信 表

FAX 052-532-5791

平成 23 年度研究成果普及講習会・総合技術支援セミナー参加申込書		
事業所名		電話
所在地		
氏 名	所 属	E-メール

* 本申込書にご記入いただいた情報は、本講習会以外の目的には使用致しません。

【会場】



【注意】 東向き走行しか、センターに入れません。

■交通案内

- 地下鉄 ●名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗り換え
鶴舞線（犬山、上小田井方面）「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩約12分
- 市バス ●名古屋駅から
- 10番のりば 名駅26（平田住宅行き） 「上堀越町」下車、徒歩3分
 - 11番のりば 名駅11※左回り（名古屋駅行き）「上堀越町」下車、徒歩3分
- 栄『オアシス21』から
- 1番のりば 栄25（名塚中学行、名西橋行き）「上堀越町」下車、徒歩約3分
 - 1番のりば 栄27※栄循環・右回り（栄行き）「上堀越町」下車、徒歩約3分
 - 1番のりば 栄27※栄循環・左回り（栄行き）「上堀越町」下車、徒歩約3分
 - 1番のりば 西巡回※右回り栄行き） 「上堀越町」下車、徒歩約3分
- タクシー●名古屋駅から約20分