

- 今月の内容 ● トピックス  
● 加工食品と耐熱性かびについて

## トピックス

## ● 「食品入門講座2010」を開催しました

当センターでは、6月2日（水）、9日（水）、16日（水）の3日間にわたり、「食品入門講座2010」を開催しました。

この講座は、新入社員の方などを対象に、食品関連業界に係わる基礎知識・技術を習得していただくことを目的に開催しています。そのため、お招きした外部講師や当センター職員により、次のテーマについて講義や実習を行いました。今年度は食品関連企業などから34名の方々が参加されました。

講義：食品の安全対策、わが国の食を巡る現状と食育の課題、包装材料と包装機械、異物混入とその防止対策、食品添加物、包装による鮮度保持技術、食品のJAS関連表示

実技：微生物検査法、食品の官能検査



## ● 当センターの提案課題が科学技術交流財団の共同研究推進事業に採択されました

科学技術交流財団は、基盤技術研究に対して支援を行い、地域における新産業の創出や新技術の向上を図るため、「共同研究推進事業」を募集しています。平成22年度は、当センターが提案した次の課題が採択されました。2年間にわたり、参加企業とともに共同研究を実施します。

課題名：「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」

統括研究者：主任研究員 近藤徹弥（当センター応用技術室職員）

