

あいち 食品工業技術センターニュース

2015年10月号

- 今月の内容 ● トピックス
● 技術解説 「耐熱性かびによる食品の変敗事例について」

トピックス

●平成27年度酒造技術者研修が開催されました。

酒造技術者研修（主催：日本酒造組合中央会中部支部・愛知県酒造組合）が9月24日、25日、10月1日、2日の4日間にわたり、当センターで開催されました。

この研修は、愛知県を中心に、岐阜県、三重県、静岡県の酒造メーカーの技術的人材育成を目的に毎年開催されているもので、本年度は11名の方が参加されました。名古屋国税局鑑定官室をはじめ各県の酒造関係研究員の外部講師及び当センター職員により、原料処理、醸造微生物と酵素、酒母、製麹、もろみ、酒類概論、吟醸酒製造、官能審査等の製造技術に関する座学、吟醸酒の分析や官能審査の実習を行いました。

●包装食品技術講演会・研究会が開催されました。

第199回講演会、第150回研究会（主催：包装食品技術協会、共催：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）が9月29日に開催されました。

【演題Ⅰ】製造環境における微生物の制御対策

【演題Ⅱ】食品工場における洗浄技術の基礎と実務

三重大学 大学院生物資源学研究科 教授 福崎 智司 氏（2題とも）

●（独）国際協力機構の国別研修の研修生の来訪がありました。

独立行政法人 国際協力機構（JICA）の平成27年度「中小企業品質・生産性向上のための指導能力強化に関する研修」（カンボジア・エジプト・ヨルダン・メキシコ・フィリピンより計6名）の一環として、9月7日に当センターを見学していただきました。