

あいち 食品工業技術センターニュース

2018年2月号

- 今月の内容 ● トピックス
● 技術解説「花から分離した酵母 *Saccharomyces cerevisiae* の遺伝的多様性解析」

トピックス

● 「研究成果普及講習会」が開催されます。

- 【日時】 平成30年3月13日（火） 午後1時30分から午後4時50分
【場所】 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 大研修室
【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
【参加費】 無料
【内容】 ・特別講演
「食品の美味しさ設計技術
ープロ料理人の調理技術の科学的解釈の試みについてー」
株式会社 Mizkan 味確認室 石井翔 氏
・新あいち創造研究開発補助金の概要 補助事業の内容紹介
・研究成果普及講習会： 当センターより5演題
・事業紹介
高度計測分析機器による「におい」分析について
あいち産業科学技術総合センター共同研究支援部 計測分析室 船越吾郎
詳細については <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/other/seminar/> からご覧ください。
【参加申込】 上記アドレスから申込書を印刷していただき、必要事項をご記入の上、当センターまで Fax (052-532-5791) していただくか、E-mail 又は申込みフォームから、お申し込みください。

● 「平成29年度漬物技術研究会」が開催されます。

- 【主催】 公益社団法人 愛知県漬物協会
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
【日時】 平成30年3月2日（金） 午後1時30分から午後4時15分まで
【場所】 食品工業技術センター 大研修室
【対象】 漬物製造業者及び関連産業に従事される方、一般の方
参加費無料 事前申込必要
【内容】 ・講演1 「HACCPによる食品衛生管理の制度化の動向について」
東海北陸厚生局 食品衛生課 食品衛生専門職 山本実穂 氏
・講演2 「漬物製造における HACCP の考え方に基づく安全・安心なものづくり（小規模事業所向け衛生管理の手引書）」
全日本漬物協同組合専務理事 藤川研四郎 氏
【申込先】 （公社）愛知県漬物協会事務局
電話 (052)954-6416 Fax (052)954-6932
E-mail mail@tsukemono.sakura.ne.jp
<http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/other/seminar/> より、申込書を印刷していただき、必要事項を記入後、Fax 又は E-mail にて平成30年2月27日（火）までにお申し込みください。