

平成22年度漬物技術研修会(一般公開)

参加者募集のご案内

主催：愛知県産業技術研究所食品工業技術センター、社団法人 愛知県漬物協会

愛知県は、全国でもトップクラスの生産高と製造技術を有する一大漬物生産県です。
本研修会は、時代や市場のニーズに対応した食品製造開発に役立つ情報提供、漬物製造の技術力向上などを目的として、平成3年より毎年開催しています。

日時：平成23年3月3日(木)午後1時から午後2時30分まで

場所：愛知県産業技術研究所 食品工業技術センター 大研修室

名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL (052)521-9316

一般公開 参加費無料 **事前申込必要**

プログラム

【 13:00 開会 】

主催者あいさつ 食品工業技術センター 竹内啓子 センター長
社団法人愛知県漬物協会 木村守雄 会長

講演「健康長寿と食品」

講師：愛知学院大学 大澤俊彦 教授

【 13:15～14:30 】

内容：機能性食品によるがん予防(デザイナーフーズ)をはじめとし、機能性成分の分析や、今後期待される機能性食品を、第一人者である大澤教授にわかりやすく説明していただき、最新の知見を交えて学ぶ。

愛知学院大学心身科学部健康栄養学科教授、前 名古屋大学大学院生命農学研究科教授、
現 株式会社ヘルスケアシステムズ取締役

食は健康な生活をおくる上で最も重要なファクター(要因)とされています。

食生活が健康に及ぼす影響は大きく、フレンチ・パラドックス(肉や脂肪の摂取量が多いフランス人に心臓疾患が少ないという逆説)に代表される様々な機能性食品(この場合は赤ワイン)が健康に良いことが次第に明らかになって来ています。

FAX 052-954-6932

(申込用紙)

交通のご案内

【地下鉄】鶴舞線「庄内通」下車 2 番出口西へ
徒歩12分

【タクシー】「名古屋駅」より約20分

【自動車】国道 2 2 号線堀越交差点東すぐ



申込方法 下記申込書にご記入の上、申込書内のあて先まで、メールまたはFAXでお申し込みください。

メールアドレスは以下の通り↓
mail@tsukemono.sakura.ne.jp

申込期限 平成23年2月21日(月) 必着

参加費 無料

参加資格 なし(事前申込必要)

(社)愛知県漬物協会会員以外の方や県外の方、一般の方も参加できます。

参考(社)愛知県漬物協会ホームページアドレス
<http://www.tsukemono.sakura.ne.jp/>

※参加証を発送します。研修会当日にご持参下さい。

「平成22年度漬物技術研修会」申込書

平成23年 月 日

(社)愛知県漬物協会 事務局 FAX(052)954-6932

ふりがな	
企業名等	
所在地	〒
ふりがな	
所属等・お名前	
連絡先	TEL FAX
E-mail	