

- 今月の内容
- トピックス
  - 保蔵技術室のご案内

## トピックス

## ● 「食品入門講座2008」を開催しています

当センターにおいて、6月4日（水）、11日（水）、18日（水）の3日間にわたり、「食品入門講座2008」を開催しています。これは企業の新入社後2～3年の技術者、または技術的な基礎知識を必要としている営業担当者を対象として、食品関連業界に共通する基礎知識・技術を習得していただくための講習会で、外部講師の方々や当センター職員による座学や微生物検査法の実習などを行います。この講座は毎年行っており、今年度は食品関連の様々な企業等から33名の方々が参加しています。



## ● 当センターの提案課題が財団等の研究助成事業に3件採択されました

- ・（財）内藤科学技術振興財団：  
「染色体工学を活用した高機能性麹菌の開発」 北本則行 主任研究員
- ・（財）東海産業技術振興財団：  
「植物バイオマス糖化を補助する酵素生産菌の育種開発」 北本則行 主任研究員
- ・（独）科学技術振興機構：  
「原料米の酒質推定プログラムの構築」 伊藤彰敏 主任