

愛産研

2011年1月号

食品工業技術センターニュース

- 今月の内容 ● 平成22年度漬物技術研修会のご案内
● 高甘味度甘味料

平成22年度漬物技術研修会のご案内

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、漬物製造の技術向上などを目的として平成3年度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）

【内 容】講演「健康長寿と食品」

講師 愛知学院大学 大澤俊彦 教授※

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びます。

（※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）

【参加費】無料

【参加申込】下記HPアドレスより申込書をダウンロードし、必要事項をご記入の上、下記申込先までメール、またはFAXにてお申し込み下さい。

【申込期限】平成23年2月21日（月）

【詳しくは】<http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/>

【申込先】

社団法人 愛知県漬物協会 事務局

メール：mail@tsukemono.sakura.ne.jp

FAX：052-954-6932