

あいち 食品工業技術センターニュース

2013年2月号

- 今月の内容 ● お知らせ
● 技術解説 「赤外部分光分析法を用いた食品の異物分析について」
● 国の補助金についての参考情報

お 知 ら せ

●「総合技術支援セミナー」及び「食品工業技術センター 研究成果普及講習会」のご案内

県内食品産業の技術・商品開発力の強化を図るべく、総合技術支援セミナーを開催するとともに、新たに生まれた技術移転が可能な技術シーズ等をお知らせするための、研究成果普及講習会を開催します。

【日 時】平成25年3月12日（火）午後1時から

【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
（名古屋市西区新福寺町2-1-1）

【内 容】○総合技術支援セミナー

タイトル：「納豆業界における非常識への挑戦」

講 師：株式会社ミツカン MD本部 開発技術部 開発技術5課
課長 榎本 直樹 氏

○食品工業技術センター 研究成果普及講習会

1. 糖化酵素高生産麹菌のチロシナーゼ活性の低減化
2. 豆味噌、溜醤油中のアミン類高生産菌の分離と同定
3. 残さ（オカラ）の長期保存を可能とする発酵条件の確立
4. 豆類加工廃液（小豆煮汁）に含まれるタンパク質のセラミックスによる効率的回収技術の開発と回収タンパク質の活用
5. ナイシンを利用した漬物の微生物制御と低食塩漬物の開発

【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25年3月11日（月）必着

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

【申込先】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

メール：shokuhin@aichi-inst.jp FAX：052-532-5791

●「平成24年度おつけもの技術研修会」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、漬物製造の技術力向上などを目的として、平成3年より食をテーマに毎年開催しています。

【日 時】平成25年3月4日（月）午後1時30分から（受付開始は午後1時から）

【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

(名古屋市西区新福寺町2-1-1)

【対象】漬物製造業者及び関連産業に従事される方

【講演】講演1「食品不祥事とリスクコミュニケーションについて」

講師 (公社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会
消費生活アドバイザー 中島 佳子 氏

内容 企業のリスクコミュニケーションについて

講演2「食品の衛生管理について」

講師 (社)愛知県食品衛生協会
次長兼技術部長 江尻 健 氏

内容 食品製造における衛生管理について他業種の事例を交えて

【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25年2月20日(水)必着

【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](mailto:mail@tsukemono.sakura.ne.jp)

FAX : 052-954-6932

編集・発行

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 平成25年2月18日発行
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL 052-521-9316 FAX 052-532-5791
URL : <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: shokuhin@aichi-inst.jp