

あいち 食品工業技術センターニュース

2014年2月号

- 今月の内容 ● お知らせ
● 技術解説 「脂質の栄養表示基準に関する話題」

お 知 ら せ

●「総合技術支援セミナー・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、食品工業技術センターで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、研究成果普及講習会を開催します。

【日 時】平成26年3月13日（木）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：「～最適加熱～低温スチーム加工」

講 師：元（株）T.M.Lとよはし 常務取締役 立石 佳彰 氏

○研究成果普及講習会

1. 新規糖化酵素高生産麹菌の清酒製造特性
2. アミン類高生産菌と置換可能なアミン類低生産菌の検索
3. 花卉などから分離選抜したパン用酵母の優位的特性の評価
4. 乳酸発酵オカラの食品素材化に関する研究
5. パン・中華めん用硬質小麦有望系統「東海104号」の製造適性に関する研究
ーめん類適性に関する研究ー
6. 各種食肉を用いた食肉製品の試作開発

【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26年3月12日（水）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25年度漬物技術研究会」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。

本研究会は、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26年3月4日（火）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

【内容】 ○ 講演1 「漬物製造現場における病原性大腸菌 0-157 対策について」

講師 (株)中部衛生検査センター

副社長 増田 高志 氏

○ 病原性大腸菌 0-157 簡易検査キットの説明・実演

○ 講演2 「H A C C Pの考え方について」

講師 愛知県健康福祉部健康担当局生活衛生課

食品衛生・監視グループ 主査 池川 敬 氏

【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F A Xにてお申し込み下さい。

【申込期限】 平成26年2月24日(月) 必着

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

【申込先・問合せ先】 公益社団法人 愛知県漬物協会 事務局

電話 052-954-6416 F A X : 052-954-6932

メール : mail@tsukemono.sakura.ne.jp