

あいち 食品工業技術センターニュース

2014年10月号

- 今月の内容 ● トピックス
● 技術解説 「食品の脂質定量と抽出方法の使い分け」

トピックス

●平成26年度酒造技術者研修が開催されました。

酒造技術者研修（主催：日本酒造組合中央会中部支部・愛知県酒造組合）が9月11日、12日、18日、19日の4日間にわたり、当センターで開催されました。

この研修は、愛知県を中心に、岐阜県、三重県、静岡県の酒造メーカーの技術的人材育成を目的に毎年開催されているもので、本年度は16名の方が参加されました。名古屋国税局鑑定官室をはじめ各県の酒造関係研究員の外部講師及び当センター職員により、原料処理、醸造微生物と酵素、酒母、製麹、もろみ、酒類概論、吟醸酒製造、官能審査等の製造技術に関する座学や吟醸酒の分析や官能審査の実習を行いました。



●包装食品技術講演会・研究会が開催されました。

第195回講演会、第146回研究会（主催：包装食品技術協会、共催：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）が9月16日に開催されました。

【演題Ⅰ】日持ち向上剤、保存料による微生物制御技術

－ターゲット別に考える微生物制御－

アサマ化成株式会社 研究部長 佐藤豊樹 氏

【演題Ⅱ】食品防御への取り組み

－農薬混入事件の教訓と今後の課題－

奈良県立医科大学 非常勤講師 神奈川芳行 氏

●（独）国際協力機構の国別研修の研修生の来訪がありました。

独立行政法人 国際協力機構（JICA）の平成26年度国別研修「農産品の収穫後・流通段階における鮮度保持包装に係る研修」（フィリピン）の一環として、10月3日に当センターを見学していただきました。