あいち

2017年2月号

食品工業技術センターニュース

今月の内容 ● ト ピ ッ ク ス

- ●技術解説「計算による栄養成分値の算出」
- お 知 ら せ

トピックス

●「総合技術支援セミナー・研究成果普及講習会」が開催されます。

【日 時】 平成29年3月7日(火) 午後1時より

【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

【主 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

【共 催】 包装食品技術協会

【参加費】 無料

【内 容】・総合支援セミナー:「食品中のアクリルアミドの低減に向けた取り組み」 カルビー(株)研究開発本部研究部機能研究課 課長 石原克之氏

- ・研究成果普及講習会: 当センターより6演題
- ・新あいち創造研究開発補助金の概要と活用事例: オリザ油化(株)と(株)東海分析化学研究所より事例発表

詳細については http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/other/seminar/ からご覧ください。

【参加申込】 上記アドレスから申込書を印刷していただき、必要事項をご記入の上、当センターまで Fax (052-532-5791) にてお申し込みください。

●平成28年度漬物技術研究会

【主 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

公益社団法人 愛知県漬物協会

【日 時】 平成29年3月9日(木) 午後1時30分から

【場 所】 食品工業技術センター 大研修室

【対象】 漬物製造業者及び関連産業に従事される方、一般の方 参加費無料 事前申込必要

【申込先】 (公社)愛知県漬物協会事務局

電話 (052)954-6416 Fax (052)954-6932

E-mail mail@tsukemono.sakura.ne.jp

<u>http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/other/seminar/</u> より、申込書を印刷していただき、必要事項を記入後、Fax 又は E-mail にて平成29年3月3日 (金)までにお申し込みください。

【内容】 ・講演1 「健康的な日本型食生活と漬物」

龍谷大学 農学部 教授 伏木 亨 氏

・講演2 「食の四半世紀の振返りから今後を読み解く」

~味の素(株)主婦の食生活意識調査を中心に~

味の素(株) 広報部 企画グループ長 焼石 健久 氏