

あいち 食品工業技術センターニュース

2017年11月号

- 今月の内容 ● トピックス
● 技術解説「米の液化糖化処理について」

トピックス

●日本食品科学工学会 中部支部 市民フォーラム 支部大会及び見学会

1 市民フォーラム

- (1) 期 日 平成 29 年 12 月 2 日 (土) 13:00 から
(2) 場 所 福井県県民ホール
福井市手寄 1-4-1 アオッサ 8 階 TEL : 0776-87-0003
(3) 参加費 無料
(4) 市民フォーラム 13:00~14:20
3:00 清酒の醗酵技術を応用した新事業展開
株式会社福光屋 常務取締役 松井 圭三 氏
13:30 凍結融解を利用した豆乳タンパク質の分画技術の開発
(平成 29 年度日本食品科学工学会奨励賞受賞)
富山県農林水産総合技術センター食品研究所 主任研究員 守田 和弘 氏
13:55 福井県特産ラッキョウに含まれる多糖・フルクタンを活用技術
仁愛女子短期大学 教授 小林 恭一 氏

2 支部大会

- (1) 期 日 平成 29 年 12 月 2 日 (土) 14:30~18:00
(2) 場 所 福井県県民ホール
福井市手寄 1-4-1 アオッサ 8 階 TEL : 0776-87-0003
(3) 内 容 14:30 総会 14:45 一般講演

3 見学会

- (1) 期 日 12 月 3 日 (日)
(2) 見学場所 株式会社 小牧かまぼこ工場見学及びちくわづくり、
若狭おばま食文化館 見学及び箸作り
名通寺 (国宝) 拝観
(3) 参加費 3,500 円

●包装食品技術講演会・研究会が開催されます。

第 208 回講演会、第 159 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) が開催されます。

- 1 日 時 平成 29 年 12 月 5 日 (火) 13:00~16:30
2 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
3 演 題 講演 1 「脳機能に影響を与える食品成分 ~緑茶成分、柑橘香気成分、発

酵乳成分、キノコなど～」
中部大学 応用生物学部 非常勤講師 横越 英彦 氏
講演 2 「米ゲル（ライスジュレ®）による新たなビジネス展開
～技術で変える、日本の農業と世界の食！！～」
一般社団法人 米ゲル技術研究所
ライステクノロジーかわち株式会社
所長・技術顧問 杉山 純一 氏
ライステクノロジーかわち株式会社
代表取締役 橋本 康治 氏

- 4 定員 先着 60名
5 参加費 会員 無料（3名まで）、非会員 1名につき 5,000円
6 申込先 包装食品技術協会 事務局 〒451-0083 名古屋市西区新福寺町 2-1-1
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内
TEL 052-521-1320 FAX 052-521-1323
E-mail hs_techassoc@aioros.ocn.ne.jp

●新たな加工食品の原料原産地表示制度について

食品表示基準の一部を改正する内閣府令が平成 29 年 9 月 1 日に公布・施行（経過措置期間：平成 34 年 3 月 31 日まで）され、国内で製造又は加工された全ての加工食品（輸入品を除く。）を対象に原料原産地表示が義務化されました。

詳細な内容については、消費者庁の全国説明会資料を参照ください。

注）下記 URL をコピーしブラウザに貼り付けてください。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/pdf/country_of_origin_171027_0003.pdf

また、愛知県内では、東海農政局、名古屋市と共同で「新たな加工食品の原料原産地表示制度に関する事業者説明会」が開催されます。開催日程等につきましては、下記の Web ページを参照してください。

<http://www.pref.aichi.jp/soshiki/shokuiku/gengen-setsumeikai.html>