

- 今月の内容 ● トピックス
● 技術解説「カールフィッシャー法による水分測定について」

トピックス

●親子体験教室「牛乳の不思議を調べてみよう」参加者募集のご案内

食品工業技術センターでは「愛知発明の日」にちなんで、親子体験教室「牛乳の不思議を調べてみよう」を、下記のとおり開催します。

【日時】平成30年8月1日（水）午後1時30分から午後3時30分ごろまで

【場所】食品工業技術センター（名古屋市西区新福寺町2-1-1）

TEL：052-325-8093（担当 三浦）

【内容】乳製品の性質を学習し、牛乳からチーズを作る等の実験を行う。

【対象】小学生3年生から6年生 10組20名（保護者同伴のこと）

【参加費】無料

【申込方法】平成30年7月2日から7月30日までの期間に、「親子体験教室参加申込」と記入の上、①氏名②学年③保護者氏名④住所⑤電話番号⑥メールアドレスをFAXまたは電子メールで送付してください。先着順とします。

送付先：食品工業技術センター 分析加工技術室

FAX：052-532-5791 E-mail：acist-shokuhin@pref.aichi.lg.jp

◆詳細については、当センターホームページに掲載したパンフレットをご覧ください。

http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/other/up_docs/H30oyako.pdf

●(独法)国際協力機構の研修生のみなさんが来訪されました。

独立行政法人 国際協力機構（JICA）の課題別研修「中小企業のためのビジネス開発サービス（BDS）（A）」の一環として、6月29日（金）に9名の研修生のみなさんが来訪されました。当日は、当センターの概要説明と研究成果について説明を行った後、施設内を見学していただきました。



●ものづくり岡崎フェア2018に出展しました。

岡崎商工会議所、岡崎市ほかが主催する展示会「第6回ものづくり岡崎フェア2018」に当センターの指導成果事例を展示しました（7月12日から13日まで岡崎中央総合公園・総合体育館にて開催）。

内容は「岡崎市の地域資源「五万石ふじ」酵母と藤川宿の「むらさき麦」を利用したクラフトビール」、「岡崎の桜花弁から分離した酵母のパンへの利用」の2テーマで、当センターの技術シーズ、研究成果について担当者が説明しました。