

今月の内容 ●平成21年度漬物技術研修会のご案内
●食品における物性測定について

平成21年度漬物技術研修会のご案内

本研修会は、漬物づくりの盛んな愛知県の製造技術向上を目的に平成3年度から毎年開催しています。テーマとしては、毎年漬物についてのご相談やご要望の多いものを選定しています。

今回は、漬物の機能性やマイクロナノバブルの食品分野への応用についてお話いただきます。

【日 時】平成22年3月3日（水）13時00分から15時50分まで

【場 所】愛知県産業技術研究所 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】○主催者挨拶(13時00分～13時15分)

愛知県産業技術研究所 食品工業技術センター センター長 小早川 和也
社団法人 愛知県漬物協会 副会長 木村 守雄

○話題提供(13時15分～13時20分)

「漬物用乳酸菌 AK-1 について」

愛知県産業技術研究所 食品工業技術センター 主任研究員 石川 健一

○講演Ⅰ(13時20分～14時30分)

「アブラナ科野菜の機能性と新規漬物製品開発」

講師 中国学園大学 現代生活学部 人間栄養学科 教授 太田 義雄 氏

○講演Ⅱ(14時40分～15時50分)

「マイクロナノバブルの食品分野への応用」

講師 株式会社マインドレイ技術科学研究所 取締役 白井 啓雄 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、下記申込先まで郵送、またはFAXにてお申し込み下さい。

【申込期限】平成22年2月25日（木）

【詳しくは】<http://www.aichi-inst.jp/~afri/oth-meeting.html#no12>

【申込先】

社団法人 愛知県漬物協会 事務局
〒460-8501 名古屋市中区三の丸3-1-2
FAX:052-954-6932