

食品・バイオ技術セミナーのご案内

当セミナーでは、食品等に関わる技術的課題について様々な角度から検討を行うとともに、情報交換の場を提供することを目的に講演会及び見学会を行っています。講演会では、前年度の参加者に行ったアンケートの結果を基に講演テーマを検討し、企業や大学等から講師を招いています。また見学会では、主に食品関連企業の製造現場を見学し、製造方法や品質管理などについて企業の取り組みを学んでいます。

本年度は、10月30日(火)に第1回セミナーを開催します。
以下に昨年度の食品・バイオ技術セミナーの概要をご紹介します。

平成23年度第1回食品・バイオ技術セミナーについて

開催日 平成23年9月15日(木)

①「知っておきたい食品包装・容器の基礎」

一般社団法人 日本食品包装協会
理事長 石谷 孝佑 氏

包装の機能性については、微生物汚染による腐敗や、環境条件による食品成分の酸化変色を抑制するための保護性、食品を利用する際の簡便性、そしてデザインや表示に関する快適性の3つが要求される。

包材については様々な種類があるが、特に食品の匂いを逃さず、外気の臭いを食品に移行させない(移り香)材質の選択と技術が必要である。



②「微生物による食品の腐敗・変敗と汚染源の解明」

財団法人日本食品分析センター大阪支所
微生物部副部長 吉田 信一郎 氏

微生物の生育に必要な条件は、酸素、温度、栄養、pH、及び水分であり、これら全ての条件が揃った時、初めて微生物が生育する。微生物が原因で起こる食品の異常としては、膨張、変色、酸敗、濁り、異味、異臭などがあるが、それぞれ特有の微生物が関与している。



平成24年度第1回食品・バイオ技術セミナーのご案内

テーマ GMPの重要性と内容の理解(製造環境管理、製造工程管理を中心に)

内容 GMP(適正製造基準)は、ハード、ソフト、ヒューマンにまたがる重要な管理基準であるが、重要性について十分理解されていない。

今回のセミナーでは、世界各国(米国・カナダ、日本等)のGMP項目の紹介、そして食品工場の衛生管理で重要な製造環境管理、製造工程管理を中心に解説を行う。

講師 シーアンドエス株式会社 津田 訓範 氏

日時 平成24年10月30日(火) 13時~17時15分

場所 京都府産業支援センター 5階研修室

定員 60名

参加費 無料

【お問い合わせ先】

京都府中小企業技術センター
応用技術課 食品・バイオ担当

TEL:075-315-8634 FAX:075-315-9497

E-mail: ouyou@mtc.pref.kyoto.lg.jp