

# 平成25年度 第2回食品・バイオ技術セミナー開催について

平成25年9月27日  
京都府中小企業技術センター  
担当:応用技術課(余座)  
電話:075-315-8634

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、食品・バイオ技術に関する情報提供を行うことを目的に、食品・バイオ技術セミナーを開催します。  
多数ご参加いただきますようご案内します。

● 日時 平成25年10月31日(木) 午後1時30分から4時30分

● 場所 京都府産業支援センター 5階 研修室  
(京都市下京区中堂寺南町134 (七本松五条下ル))

● 内容

○講演1 「これからの食品日持向上技術について」

奥野製薬工業株式会社 総合技術研究所 食品研究部  
部長 田中 克幸 様

最近の食品業界では、微生物、表示偽装、遺伝子組み換え、アレルギーなどの問題が発生しています。加工食品を製造する上で「安心、安全」は最も重要視され、食品衛生や微生物制御についても関心が高まっています。問題となる微生物を制御するためには、特徴を理解し最適な方法を講じる必要があります。

本講演では、物理的な殺菌方法や、化学的な微生物制御方法などを紹介し、今後期待される日持向上技術について解説を行います。

○講演2 「食品の製造・加工および流通時に原料中の酵素が関与する品質劣化とその防止」

野村技術士事務所 所長 野村 幸弘 様

食品の製造、加工、保存、流通中において、生の原料や熱処理が不十分な原料を使用したときに、原料中の各種酵素が作用して製品の粘性の低下、異臭の発生、あるいはうま味の消失といったことが起こります。製品開発において、酵素が関与しているといった原因をあまり意識せずに対応されているケースが見られます。

本講演では、酵素が関与して品質が劣化する課題に対し具体的事例をあげ、技術や知見を体系付けて解説を行います。

【主催】 京都府中小企業技術センター

【定員】 60名(先着順)

【参加費】 無料

【申込・問合せ先】 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  
〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町134 京都府産業支援センター内  
TEL 075-315-8634

【申込期限】 平成25年10月24日(木)