

# 食品・バイオ技術セミナー 次回は2月13日(月)開催

応用技術課 植村 亮太

## 食品・バイオ技術セミナーについて

食品・バイオ技術セミナーは主に食品事業者向けに食品製品開発に関係する技術や品質・衛生管理等に関する講演と質疑応答・意見交換などを行って、事業に活用していただくことを目的として、例年3回程度開催しています。この記事では2月に開催するセミナーのご案内と今年度開催したセミナーについて報告いたします。

## 平成28年度第3回食品・バイオ技術セミナーのご案内

### 【講演】「HACCPプラン作成のためのハザード分析について」

講師 シーアンドエス株式会社 津田 訓範 氏

2020年、日本政府は、HACCPシステム導入を決定しました。HACCPプランの確立において、最も重要なステップがハザード分析です。ところが、工程のハザードを理解し、正確な分析を行わないと、管理しなくても良いハザードが重要と認識され、管理すべきポイントが不明確になってしまい、衛生管理が不十分になってしまう可能性があります。

そこで、ハザード分析方法について、ワークショップを取り入れた実践的なセミナーを実施いたします。

- 【日 時】 平成29年2月13日(月) 13時30分から17時  
 【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)  
 【定 員】 60名(先着順) ※定員を超えた場合、その旨ご本人に連絡いたします。  
 【参加費】 無料  
 【申込方法】 当センターWebページ(申込みURL:<https://www.mtc.pref.kyoto.lg.jp/seminor/170213/>)からお申し込みください。

## 平成28年度第1・2回食品・バイオ技術セミナーの開催報告

### 第1回食品・バイオ技術セミナー(2016年8月19日開催)

食品の機能性や味を科学的・客観的に評価することをテーマとして以下の講演を行いました。

- 「食品の機能性を評価する～機能性探索のための分析法～」 講師：一般財団法人日本食品分析センター 堀籠 悟 氏
- 「味覚センサーを用いたおいしさの評価について」 講師：一般財団法人日本食品分析センター 西川 佳子 氏

### 第2回食品・バイオ技術セミナー(2016年11月2日開催)

腸内環境の研究が進む中で益々注目されている乳酸菌を利用した商品開発事例をテーマとして以下の講演を行いました。

- 「ヨーグルトと健康 ～乳酸菌は健康をまもるミクロの巨人～」 講師：株式会社 明治 大力 一雄 氏
- 「GABA高生産乳酸菌の選抜と利用」 講師：京都府中小企業技術センター 上野 義栄

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

相談無料  
秘密厳守

## 知財総合支援窓口

- 初歩的なことを知りたい
  - 国内や海外に出願したい
  - アイデアはあるがどうすればよいかわからない
  - 同じ商品や商品名が出願されてないか知りたい
  - 権利侵害に対応したい
  - 社内で知財セミナーを実施してほしい
  - 会社を離れられないので、自社で相談に応じてほしい
- 等、知財に関する悩みや課題解決を支援します

※セミナーと訪問支援は、中堅・中小企業、個人事業主、創業検討中の個人の方に限ります。

一般社団法人  
京都発明協会

京都市下京区中堂寺南町 134  
 京都リサーチパーク内京都府産業支援センター2階  
 TEL:075-326-0066 FAX:075-321-8374  
 E-mail:hatsumei@ninus.ocn.ne.jp  
 URL:http://www.chizai-kyoto.com/



あなたの企業の強みを活かすため  
まずはお気軽にご相談ください!

相談日時 毎週月曜日～金曜日  
 (休日、祝日を除く)  
 午前▶ 9:00～12:00  
 午後▶ 13:00～17:00  
 ※事前予約制です