

# 食品・バイオ技術セミナーのご案内

## ～製品開発、品質管理に活かしませんか～



当センターでは、食品事業者の新製品開発力、品質・衛生管理能力の向上に役立てていただくため、食品・バイオ分野の最近の話題や情報を紹介するセミナーを開催しています。今年度は次の3つのテーマで予定しています。どなたでも参加いただけますので、ぜひこの機会をご利用ください。

開催日	テーマ	講師
第1回 9月15日(金)	<b>食品衛生向上のための最新知識</b>	農研機構 食品研究領域 食品衛生ユニット ユニット長 稲津 康弘 氏 上級研究員 川崎 晋 氏
	厚生労働省で進められているHACCPの制度化では、食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者がその対象として想定されており、今後、科学的知見に基づいた衛生管理の必要性が増すと考えられます。そこで、食品衛生管理に関する基本的な知識および最近の動向と、食品衛生管理に係る要素技術(微生物検出、微生物制御)について紹介いただきます。	
第2回 11月10日(金)	<b>減圧平衡発熱(発酵)乾燥法と乾燥食品の商品化</b>	一般社団法人やひろもつたいない研究所 代表理事 大矢 正昭 氏
	新しい食品乾燥技術である「減圧平衡発熱乾燥技術」の特徴と開発について解説いただきます。活用事例として、規格外や未利用・未成熟な農林水産資源から高付加価値な地域ブランド製品を産み出し、地域の活性化と雇用の創出につながった「農と食」のビジネスモデルについても紹介していただきます。	
第3回 2018年 1月19日(金)	<b>食品・バイオ技術の最前線—食品の機能性と安全性</b>	京都府中小企業特別技術指導員 京都大学名誉教授 井上 國世 氏(座長)
	食品サイエンスおよびバイオテクノロジーの最近の話題や問題点について勉強し、議論します。最先端で活躍中の4名の講師から、生活習慣病改善を目指す食品機能の開発、介護食品開発等の話題を中心に、食品の高度機能化を目的とした酵素化学、タンパク質化学、バイオサイエンスの基礎から応用までを解説していただきます。	

開催場所 京都府産業支援センター 5階 研修室

参加費 無料

申込方法 当センターのWebページから、希望される回にお申し込みください。URL <https://www.kptc.jp/seminor/syoku>

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@kptc.jp



ビジネスラウンジ



企業のブランドイメージは  
まずオフィスから。  
だから KRP BIZ NEXT に  
しました。

ハンター製菓株式会社 西日本営業部部长 /  
KRP BIZ NEXT 入会歴 1 年

KRP BIZ NEXT

検索



京都リサーチパーク株式会社

お問合せ先 075-315-9333