

## 第2回 フードプロセッシングセミナーのご案内

拝啓

時下、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は工業技術センターに対し、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

工業技術センターでは、これまで保有していた食品関連の設備や機器を集積し、皆様により機能的にお使いいただけるフードプロセッシングラボの整備を行っております。さらに、当ラボの開設に先駆け、食品加工に関するセミナーを実施しております。

第2回目のセミナーは、「食品加工技術」をテーマとしており、当センターの設備・機器の紹介、さらに食品加工技術に関する講演を企画いたしましたので、ご案内させていただきます。

参加をご希望の方は、11月10日(金)までにFAXまたはメールにてお申し込み下さい。

敬具

### 記

1. 日 時 平成29年11月17日(金) 13時30分～16時30分
2. 場 所 和歌山県工業技術センター 研究交流棟6階 紀ノ川テクノホール
3. 参加費 無料
4. 内 容

1) 「あいさつ」 工業技術センター 食品産業部 部長 高辻 渉	13時30分～13時40分
2) 「加工機の紹介と食品加工への取組について」 工業技術センター 食品産業部 中村 允	13時40分～14時00分
3) 講演「ウメに含まれるペクチンを活かす-新食感ウメジャム-」 工業技術センター 食品産業部 片桐 実菜	14時00分～14時20分
4) 特別講演「商品企画・開発に役立つおいしさの食品科学」 宮城大学食産業学群 食品分子栄養学研究室 教授 石川 伸一 氏	14時30分～16時00分
5) フリーディスカッション	16時00分～16時30分

お問い合わせ先：〒649-6261 和歌山市小倉60  
和歌山県工業技術センター 食品産業部 阪井幸宏、中村 允  
TEL 073-477-1271 FAX 073-477-2880  
E-mail: makoto-n@wakayama-kg.jp

### ★お知らせ★

第3回フードプロセッシングセミナーは、食品加工に欠かすことのできない「食品の化学分析、物性測定」をテーマに12月8日(金)に行う予定です。詳細は、後日お知らせいたします。

