

## 第3回 フードプロセッシングセミナーの御案内

拝啓

時下、ますます御清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は和歌山県工業技術センターに対し、格別の御高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

当センターでは、食品加工に関するセミナーを毎年開催しており、今年度の第3回目として「食品加工と衛生管理」をテーマに開催いたします。今回の内容は、「過熱水蒸気」に関して、過熱水蒸気の技術から食品加工におけるメリットと導入事例について知見をお持ちの講師による講演と、話題提供として、酵素製剤を専門に取り扱う商社の方から、青果物加工等に使用する酵素剤の最近の動向と技術について講演いただきます。また、「食品の衛生管理」について当センター職員による情報紹介を予定しています。御多用中とは存じますが、ぜひ御参加ください。

参加を御希望の方は、参加申込書に御記入の上、11月29日（金）までにFAX（別紙）またはメールにてお申し込み下さい。

敬具

記

1 日 時 令和元年 12月 12日（木） 13時30分～17時00分

2 場 所 和歌山市小倉60  
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) 講演

「食品加工における過熱水蒸気技術 -そのメリットと導入事例-」 13時35分～15時35分  
酪農学園大学 農食環境学群 食と健康学類  
食品企画開発研究室 教授 阿部 茂 氏

2) 話題提供

「食品用酵素剤の最近の動向と技術紹介」 15時50分～16時20分  
協和化成株式会社 技術開発 主任 森川 祐介 氏

3) 情報紹介

「食品衛生について」 16時30分～16時55分  
工業技術センター 食品開発部 主任研究員 阪井 幸宏

お問い合わせ先：

和歌山県工業技術センター 食品開発部 阪井 幸宏

TEL: 073-477-1271 FAX: 073-477-2880

E-mail: [ysakai@wakayama-kg.jp](mailto:ysakai@wakayama-kg.jp)

