

関係各位

「第2回 フードプロセッシングセミナー」の開催（お知らせ）

和歌山県工業技術センターでは、食品関連事業者をはじめとする皆様方を対象に、食品加工に関するセミナーを開催しております。

第2回のセミナーは、「育種微生物の工業利用」をテーマとして2名の講師をお招きし、講演をしていただきます。発酵食品、発酵飲料などにご興味をお持ちの方は、ぜひ御参加ください。

記

1 日 時 令和元年 11 月 28 日（木） 13：30～16：30

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 講 演

（1）13:30～14:50

「機能性アミノ酸を高生産するパン酵母の育種と製パンプロセスでの有用性評価」

奈良先端科学技術大学院大学 先端科学技術研究科 バイオサイエンス領域

ストレス微生物科学研究室 教授 高木博史 氏

（2）15:00～16:20

「自社開発した納豆菌を利用した差別化納豆の商品開発と品質向上」

株式会社 Mizkan MD 本部開発技術部開発技術 4 課

竹村 浩 氏

（3）16:20 ～ 16:30

意見交換会

4 参 加 無料

担当

和歌山県工業技術センター 食品開発部 中村 允

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

E-mail: makoto-n@wakayama-kg.jp

「第2回 フードプロセッシングセミナー」 参加申込書

氏 名	 (複数名で御参加の場合は、全ての方のお名前を御記入ください。)
会社名 団体名	
TEL	
E-mail	 (代表の方のメールアドレスを御記入ください。)

本申込書は、下記メール又はFAXにて食品開発部 中村までお知らせください。

E-mail: makoto-n@wakayama-kg.jp

FAX: 073-477-2880

(注) 上記の情報は、本セミナーの案内以外には使用いたしません。