

第3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、平成29年度中に「フードプロセッシングラボ」を整備いたします。これまで保有していた食品関連の設備や機器を当ラボに集約し、皆様により機能的にお使いいただきやすい設備となる予定です。この「フードプロセッシングラボ」開設に先駆け、本年度は、食品加工に関するセミナーを開催しております。

第3回のセミナーは「食品の化学分析・物性測定」をテーマに開催いたします。食品の加工プロセスの条件を制御するため、できたものの特性や品質を客観的に知るためには、分析評価が大変重要です。このような場面で必要となる分析・評価をご紹介します。また物性（食感、触感）測定についての講演を企画いたしましたので、ご案内申し上げます。

参加をご希望の方は、12月1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12月8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) 「フードプロセッシングラボについて」 工業技術センター 食品産業部 部長 高辻 渉	13時30分～13時35分
2) 「食品の分析・評価 ～分析・評価から何が分かるか～」 工業技術センター 食品産業部 中村 允	13時35分～14時00分
3) 講演「《やさしい》食品のテクスチャー（食感）測定」 株式会社 山電 専務取締役 渡邊 洋一 氏	14時00分～16時00分
4) 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 中村 允、片桐 実菜
TEL 073-477-1271 FAX 073-477-2880
E-mail: makoto-n@wakayama-kg.jp

FAX通信用

第3回フードプロセッシングセミナー 参加申込書

和歌山県工業技術センター 食品産業部 中村 允、片桐 実菜 宛

FAX 073-477-2880

氏名	(複数名で御参加の場合は、全ての方のお名前をご記入下さい。)
会社名 団体名	
住所 所在地	
TEL	
E-mail	(複数名で御参加の場合は、全ての方のアドレスをご記入下さい。)

メールでの参加申し込みの場合は、上記内容を食品産業部中村までお知らせ下さい。

メールアドレス：makoto-n@wakayama-kg.jp

(注) 上記の情報は、本フードプロセッシングセミナーの案内以外には使用致しません。