

講演会のご案内

技術講演会

食品の加工技術、特に果実類の加工をテーマに、二人の講師にお話しいただきます。尾崎氏には、酵素を利用した果実の剥皮に関する技術について解説いただきます。また、山本氏には中・高圧の加圧処理を用いた食品の加工技術の、全国各地で実施している共同開発の概要や果実類の新たな加工法についてお話いただきます。

○主催：山梨県食品技術研究会、山梨県産業技術センター

○開催日時：平成30年3月12日（月） 13:30-16:50

○開催場所：山梨県産業技術センター 高度棟共同研究エリア（甲府市大津町2094）

○内容：（1）「微生物酵素を利用した果実類の剥皮技術の開発と応用」
(13:35~15:05)

近畿大学 生物理工学部 食品安全工学科
教授 尾崎嘉彦 氏

（2）「中高圧処理を用いた食品加工技術」 (15:20~16:50)

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門
食品品質評価制御ユニット長 山本和貴 氏

○参加費： 無料

○対象者： 研究会会員、県内食品関連事業者など

○申込締め切り：3月9日（金）

申込書

会社名

連絡担当者

連絡先(TEL, E-Mail 等)

参加者名	役職名

※参加申込みは以下のいずれかをお願いいたします（特別な場合を除き、返信はいたしません）。

※山梨県食品技術研究会の会員の方は、研究会からの通知に従ってお申し込みください。

①F A X : FAX 番号 055-243-6110 食品酒類・バイオ科宛

②電子メール : yitc-kit01@pref.yamanashi.lg.jp 食品酒類・バイオ科宛

(問い合わせ先) 食品酒類・バイオ科 (木村・小松) 055-243-6111(代)