

2017年4月度の例会

2017.4.2

関西食品技術士センター各位

関西食品技術士センター（Kansai Food Pro.Engineers Center）例会ご案内

例年よりも天候が不順なため、桜の開花が遅れ、桜の満開が待ち遠しい今日この頃ですが、皆様は益々お元気で、ご活躍のことと存じます。

さて、4月度は小生が下記テーマについて講演をすることになりました。

小生は、これまでに食品企業において、食品の製造・加工、保存、流通時における油脂の酸化劣化、酵素が関与する品質劣化およびでん粉の老化防止などについて研究を取組んできました。

これまでの経験として、食品開発において、非酵素的な課題への取組みについては積極的に対応されているように見受けられるが、酵素が関与しているといった課題についてはあまり意識されずに対応されているケースが多々あるように感じています。今回は、酵素が関与して食品の品質が劣化する課題について説明します。多数のご参加をお待ちしております。

尚、お手数ですが例会に出席される方は、事前に野村までご一報お願い致します。

◆例会：4月度

日時；4月21日（金）18：00～19：50

場所：日本技術士会近畿本部会議室 近畿富山会館2F

テーマ：「製品開発における酵素が関与する品質劣化の課題について」

講師：野村 幸弘技術士（農業部門）

◆例会：5月度 見学会

日時；5月22日（月）10:00 集合、15:30 解散（懇親会参加の場合 18:30 解散）

場所：①アサヒ飲料株式会社 明石工場

②キッコーマン食品株式会社 高砂工場

開催場所；兵庫県明石市、高砂市

世話人；真野 仁孝技術士（経営工学）

連絡担当 野村 幸弘 TEL & FAX 0742-46-3464

E-mail: yukinomura@iris.eonet.ne.jp