

2020年10月度の例会

2020.10.2

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

10月に入り、漸く過ごしやすい時期となってまいりましたが、皆様いかがお過ごしでいらっしゃいますか。

さて、9月度より例会を再開しておりますが、10月度も9月度と同様、近畿本部会議室での例会（講演会）開催とともに、Web会議システム（Microsoft Teams）を利用したオンライン中継を行う予定をしております。（今後の状況によってはWeb講演会のみとさせていただく場合もありますのでご了承ください。）

10月度は、西浦 康雄 技術士（農業）に『水産ねり製品（板付蒲鉾）の低温変敗菌に関する研究』をテーマにご講演いただきます。

西浦技術士は、大手医薬品会社の食品部門にて、長年にわたり食品の研究開発や製造、制菌剤の開発にも携わられたご経験をお持ちであり、ご退職後は西浦技術士事務所を開設され現在に至っています。ご専門は、食品微生物制御、ISO9001、14001、22000、食添GMP、HACCP等で、それらの認証取得支援や審査業務を中心に活動されています。これまでのご経験をふまえ、大変興味あるお話をいただけるものと思います。皆様のご参加をお待ちしております。

例会に参加を希望される方は、お手数ですが、10月10日頃までに「会議室での参加」か「オンライン参加」かを、水道（ccで半埜）までE-mailでご連絡いただきたくお願い申し上げます。

オンライン参加をご希望の方には、事前にTeamsでの参加方法をご連絡いたします。

### ◆例会：10月度

日時：10月16日（金）18:00～19:30頃

場所：日本技術士会近畿本部会議室（近畿富山会館2階）／オンライン会議

テーマ：水産ねり製品（板付蒲鉾）の低温変敗菌に関する研究

講師：西浦 康雄 技術士（農業）

### ◆例会：11月度

日時：11月20日（金）18:00～19:30頃

場所：日本技術士会近畿本部会議室（近畿富山会館2階）／オンライン会議

テーマ：続・食品タンパク質の機能と用途

講師：辰野 謙二 技術士（農業）

連絡先：水道 suido\_h5hirohisa@yahoo.co.jp

cc：半埜 kenji.hanno.pe@gmail.com