

2021 年 3 月度の例会

2021.2.26 改訂

関西食品技術士センター会員各位

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

2 月末になり寒い日々が続いていますが、皆様いかがお過ごしでいらっしゃいますか。

さて、3 月度の例会は、近畿本部会議室から Web 会議システム（Microsoft Teams）を利用したオンライン見学会と講演を行う予定をしております。

講師は、本会会員で東洋食品工業短期大学の 宮尾 宗央 技術士（農業）で、「同短期大学の食品関連設備・機器の紹介」を行っていただいた後、『レトルト食品の基礎知識と開発のポイント』をテーマにご講演いただきます。

普段私たちが接することの少ない食品製造にかかわる設備機器を映像でご紹介いただだけ、また冷凍食品の専門家の立場で興味あるお話を戴けるものと期待しております。皆様多数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、3 月 14 日（日）までに 水道（cc：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。

参加予定の方には、例会の 1～3 日前、当日の発表資料を pdf でお送りします。また、例会当日の 17 時半頃に Teams 会議への招待メールをお送りする予定です。

◆例会：令和 3 年 3 月度

日時：3 月 19 日（金）18:00～20:00 頃（施設紹介・講演：約 1.5 時間、質疑応答：約 30 分）

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：第 1 部 オンライン見学会「東洋食品工業短期大学の食品関連設備・機器の紹介」

第 2 部 講演「レトルト食品の基礎知識と開発のポイント」

講 師：宮尾 宗央 氏（農業部門）

◆例会：令和 3 年 4 月度

日時：4 月 23 日（金）18:00～19:30 頃（講演：約 1 時間、質疑応答：約 30 分）

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：「昆布と昆布調味液について」

講 師：細川 大介 氏（農業・水産部門）

参加申込先：水道 E-mail: suido_h5hirohisa@yahoo.co.jp

cc：半埜 E-mail: kenji.hanno.pe@gmail.com

連絡担当 水道 裕久