

## 2021年4月度の例会

2021.3.31

### 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

3月も末となり桜が満開を迎えておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

さて、4月度の例会は、近畿本部会議室とWeb会議システム（Zoom）を利用した講演会を行う予定をしております。

講師は、本会会員の細川大介氏（農業・水産）で、「昆布と昆布調味液について」をテーマにご講演いただきます。

講師は静岡県焼津市にある鰹節をはじめとするさまざまな魚介系加工製品を製造している会社の開発部門にお勤めであり、今回は昆布と昆布調味液について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、4月18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Zoom会議への招待メールをお送りする予定です。

なお、Zoomを初めて利用される方はZoomアプリを予めインストールしておく必要がありますので、各自で対応をお願い申し上げます。

#### ◆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）

#### ◆例会：令和3年6月度

日時：6月25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：「食品の製造から保存中に起こる油脂の酸化劣化とその防止」

講師：野村幸弘氏（農業）

参加申込先：水道 E-mail: [suido\\_h5hirohisa@yahoo.co.jp](mailto:suido_h5hirohisa@yahoo.co.jp)

cc：半埜 E-mail: [kenji.hanno.pe@gmail.com](mailto:kenji.hanno.pe@gmail.com)

連絡担当 水道 裕久