

2022年10月24日

会 員 各 位

食品品質保持技術研究会
会 長 鍋 谷 浩 志

食品品質保持に関わる基礎講座（Web）のご案内

拝啓 秋麗の候、皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

当研究会では会員の皆様への情報提供として、定期的に「食品品質保持に関わる基礎講座」を開催しております。

本年も従来の食品品質保持に関わるテーマにて開催することになりました。主に会員各社の若手の方々を対象とし、関係する基礎知識を高めることを目的とするものです。人材育成の一環として、ぜひご参加くださいますようご案内いたします。

敬具

記

1. 日程

11月28日（月）

基礎講座・質疑：13:30～16:50頃

2. 講師

一般財団法人日本食品分析センター 試験担当者

（講師は予告なく変更となる場合がございますので、予めご了承ください。）

3. 参加費

会 員：無料

非会員：¥2,000-

4. 定員

100名

定員となり次第締め切りとさせていただきます。

5. 申込み

整理の都合上、11月18日（金）迄に弊会ホームページからお申込み下さいますようお願い申し上げます。

6. 概要

| 時間 | 内容 |
|---------------|---|
| 13:30 ~ 14:30 | 1. 微生物及び微生物制御の基礎知識 講師:微生物部 微生物試験課 主任 手塚利恵 内容: <ul style="list-style-type: none">・微生物の基礎知識・微生物制御の基礎知識・食中毒事例の紹介 |
| 14:30 ~ 14:40 | 休憩 |
| 14:40 ~ 15:40 | 2. 遺伝子組換え食品の基礎知識 講師:安全性試験部 安全性試験課 副主任研究員 佐久間智宏 内容: <ul style="list-style-type: none">・遺伝子組換え食品の概要・遺伝子組換え食品の安全性確保・遺伝子組換え表示制度 |
| 15:40 ~ 15:50 | 休憩 |
| 15:50 ~ 16:50 | 3. 油脂の劣化の基礎知識 講師:栄養科学部 油脂分析課 課長補佐 熊谷寛知 内容: <ul style="list-style-type: none">・油脂の概要・油脂の劣化における指標の紹介・試験方法の紹介 |

以上

お問合せは

品保研事務局 織本・鈴木まで

T E L 03-3469-7131 F A X 03-3469-7009