

第183回講演会・第134回研究会

主催 包装食品技術協会
共催 愛知県産業技術研究所
食品工業技術センター

ご案内

日時：平成23年9月8日(木) 13時10分～16時10分
場所：愛知県産業技術研究所食品工業技術センター 大研修室
名古屋市西区新福寺町2-1-1

13:15～14:20

デザインにできること

— 地場産業へデザイナーからの提案 —

名古屋造形大学 教授/伊藤豊嗣デザイン事務所
伊藤豊嗣氏

講演内容

講師は、この地域で広告、書籍や冊子の編集、パッケージなどのデザインに関わっているデザイナー団体のメンバーである。製品の高付加価値化や企業ブランド力強化に戦略的に取り組んでいくためには、高い感性と創造力を持つデザインとの連携が重要である。歴代のパッケージデザインの名作の解説、またこの団体がこれまでに地域のイベントやプロジェクトに対して実施してきた事業について紹介する。この講座を通じて、地場の食品包装に対する団体からのデザイン提案の機会になればと考える。

14:30～16:05

食品工場における洗浄・殺菌による衛生管理

石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科
食品管理学研究室 教授
矢野俊博氏

講演内容

食品の衛生管理は、洗浄に始まり洗浄に終わると言われている。これは、製造した食品への異物混入や微生物の付着や増殖を防止するためのものであり、製造環境を衛生的に保持するための最も重要な作業になるためである。ここでは、洗浄の目的、意義、或いは洗浄剤の効果、洗浄方法について解説する。また、洗浄に続く殺菌は、洗浄で除けなかった微生物を殺す作業であり、微生物学的見地から安全を担保するために重要である。ここでは、一般に使用されている殺菌剤の性質、殺菌機作について解説する。更に、洗浄・殺菌の評価方法やHACCPとの関係について解説する。

定員：先着60名
参加費：会員 無料(3名まで)、非会員 1名につき5,000円
申込先：包装食品技術協会 事務局

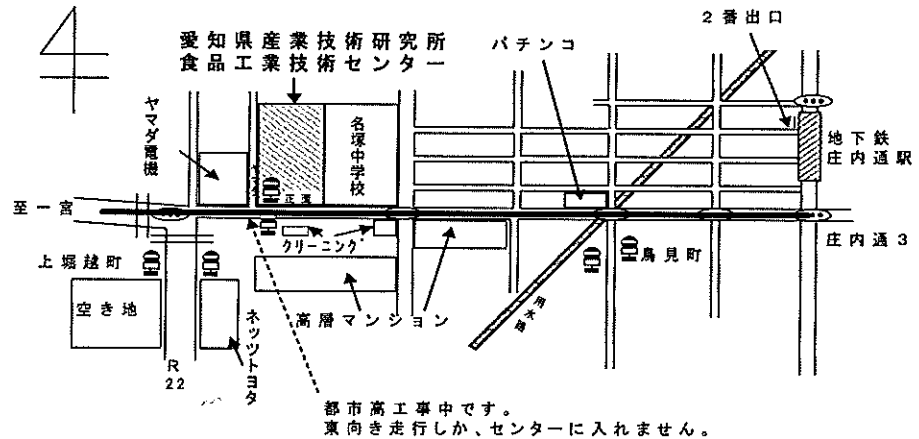
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1

愛知県産業技術研究所 食品工業技術センター内

TEL 052-521-9316 FAX 052-521-1323

E-mail hs_techassoc@aioros.ocn.ne.jp

会場案内：



○ 交通案内

- ・地下鉄：
 - 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え
 - 鶴舞線（犬山、上小田井方面行き）「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩約12分
- ・市バス：
 - 名古屋駅方面から
 - 10番のりば名駅11号系統（名西橋経由循環名古屋駅行）「上堀越町」下車、徒歩約3分
 - 11番のりば名駅13号系統（中切町行き、上飯田町行き）「鳥見町」下車、徒歩約6分
 - 栄方面から「オアシス21」
 - 1番のりば栄25号系統（名塚中学行き、名西橋行き）「上堀越町」下車、徒歩3分
- ・タクシー：名古屋駅から約20分
- ・駐車場：51台

..... キリトリセン

包装食品技術協会 宛

FAX 052-521-1323

第183回講演会・第134回研究会 参加申込書

会社・団体名：

所在地：

連絡担当者： (氏名) (所属)

(TEL) (FAX)

会 員	非会員	参加者 氏名	所 属 部 署

* 9月2日（金）までにFAX、メールまたは郵送にてお送りください。