

第187回講演会・第138回研究会

主 催 包装食品技術協会
共 催 あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

ご 案 内

日 時： 平成24年9月13日（木） 13時10分～16時10分
場 所： あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 大研修室
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL052-521-9316

13:15～14:20

6次産業化の取り組みについて

農林水産省 東海農政局
経営・事業支援部 事業戦略課
事業戦略専門官 松本 春幸 氏

農林水産省では、農林漁業生産と加工・販売の一体化や地域資源を活用した新たな産業の創出を促進するなど6次産業化を推進している。このため、地域資源を活用した新事業の創出に関する施策や地域の農林水産物の促進に関する施策を総合的に推進している。食料自給率の向上などに寄与することを目的とした、いわゆる「六次産業化法」に基づく、支援措置やメリットについて紹介すると共に6次産業化に取り組むための計画づくり等の支援体制について紹介する。

14:30～16:05

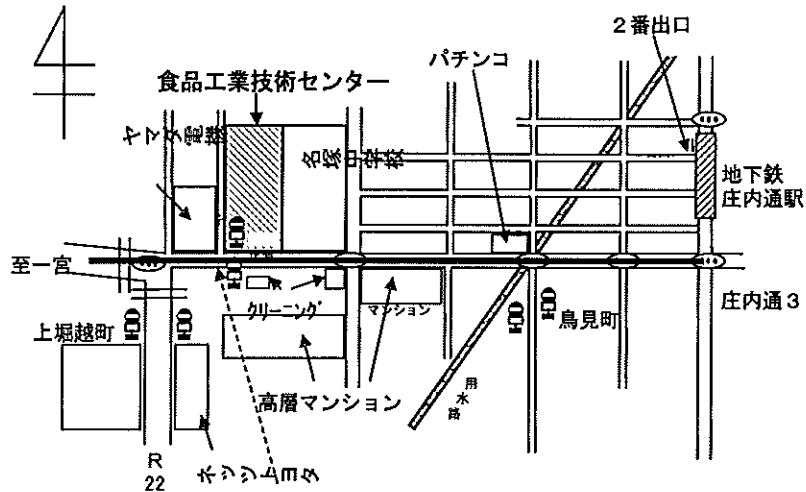
脂肪酸組成と微量成分に基づく油脂の栄養評価

NGO 日本食品油脂安全性協議会
名古屋市立大学名誉教授、
元 金城学院大学薬学部特任教授
理事長 奥山 治美 氏

油脂の栄養評価は、主に脂肪酸組成に基づいて行われる。現在では、 ω 6系を減らし ω 3系を増やすことを勧めている。一方、数種の植物油脂は脂肪酸や植物ステロールの組成にかかわらず、微量成分によると考えられる異常な発癌促進、内分泌攪乱などの作用を示す。ヒトの精子数減少や家畜の受胎率低下は世界的に認められているが、これらに油糧種子が寄与している可能性を指摘することができる。この点、動物性脂肪は安全である。最新の油脂の研究動向についても紹介する。

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
あいち産業科学技術総合センター 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 :



東向き走行しか、センターに入れません。

○ 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187回講演会・第138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

* 平成24年9月6日(木)までにFAX、メールまたは郵送にてお送りください。