

第200回講演会・第151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27年12月2日（水） 13時00分～16時40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

13:05～14:10

食品工場におけるフードデフュンスへの取組みについて

アース環境サービス株式会社
開発本部 学術部

島崎 光臣 氏

昨今の食品業界では、これまでに発生した食品への人為的な異物混入事件を受け食品や供給工程へ人為的・意図的に異物や毒物を混入されることを防御する「フードデフュンス」という活動に注力する企業が増えてきている。本講演では多くの食品関連工場で衛生管理の支援業務に携わっている弊社の立場から見たフードデフュンスに取り組む際のポイントを説明し、参考情報として様々な業態の食品企業における具体的な活動事例を紹介する。

14:20～15:35

平成27年度 省エネの進め方と無料診断事例

一般財団法人 省エネルギーセンター
東海北陸支部 ネルギー使用合理化専門員

伊壺 昌信 氏

省エネルギーセンターでは、中小企業の省エネルギー・節電の推進をお手伝いするために昭和53年より無料の「省エネルギー診断」「節電診断」等を行っています。今回の講演では、省エネ・節電診断の事例紹介を中心に我が国のエネルギー消費の現状、省エネの進め方、代表的な省エネ技術の紹介、無料診断の紹介、省エネ・節電ポータルサイト「Shindan.net.jp」の紹介を行います。

15:45～16:35

品質管理の向上と屈折計の簡単な原理

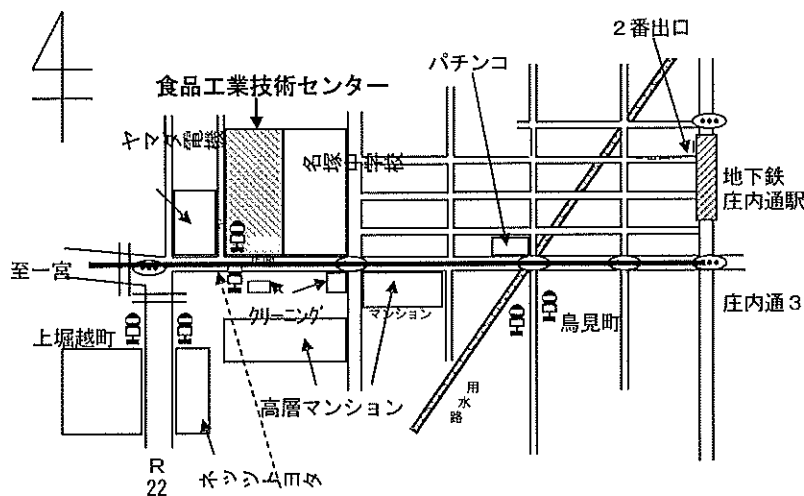
株式会社 アタゴ
営業部 販売促進課 主任

川井 亮 氏

日々行っている社内での品質管理法 —糖度、濃度、塩分、酸度、粘度それぞれ何が違うのか？ どのような規格が設けられているのか？ どのような単位で管理されているのか？ —
アタゴ製品のアナログ式とデジタル式の違い、精度の高い器機を使用する理由など説明。人間の舌で値が管理できるのか？ 器械の正確さの重要性を実際にデモ器に触りながら確認して頂きます。

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 052-521-1320 FAX 052-521-1323

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200回講演会・第151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27年11月26日(木)までにFAX、メールまたは郵送にてお送りください。