

平成 2 1 年度食品技術研究会
及び
平成 2 1 年度研究成果普及講習会

1:00~	主催者挨拶 食品工業技術センター センター長 小早川 和也
平成 2 1 年度食品技術研究会	
1:05~	1) 合成紙ユポとそのパッケージ用途 (株)ユポ・コーポレーション 営業本部 阿部 純幸 氏
2:05~	2) 動物の識別用プライマーキットの開発 加工技術室 主任研究員 安田庄子 (15分) (株)ベックス 生化学部プロダクトマネージャー 谷口 美穂 氏 (30分)
2:50~	休憩
平成 2 1 年度研究成果普及講習会 (発表 15分+質疑 5分)	
3:00~	1) 県産植物を分離源とした新規清酒酵母の検索 — 曼陀羅寺の藤を分離源とする酵母の検索と応用 — 発酵技術室 主任研究員 伊藤彰敏
3:20~	2) 機能性野菜の開発とそれを利用した加工食品の試作 保蔵技術室 主任研究員 西田淑男
3:40~	3) 高水分食品素材の製菓原料への利用技術の開発 — 乾燥食品の開発及び製菓への利用 — 加工技術室 主任研究員 市毛将司
4:00~	4) 乳化型工業製品の変敗における嫌気性菌の役割解明 保蔵技術室 主任 矢野未右紀
4:20~	5) セラミックスを用いた果汁の低アレルギー化 応用技術室 主任研究員 近藤徹弥

平成 2 2 年 3 月 1 0 日 (水)

主催：産業技術研究所食品工業技術センター

共催：包装食品技術協会

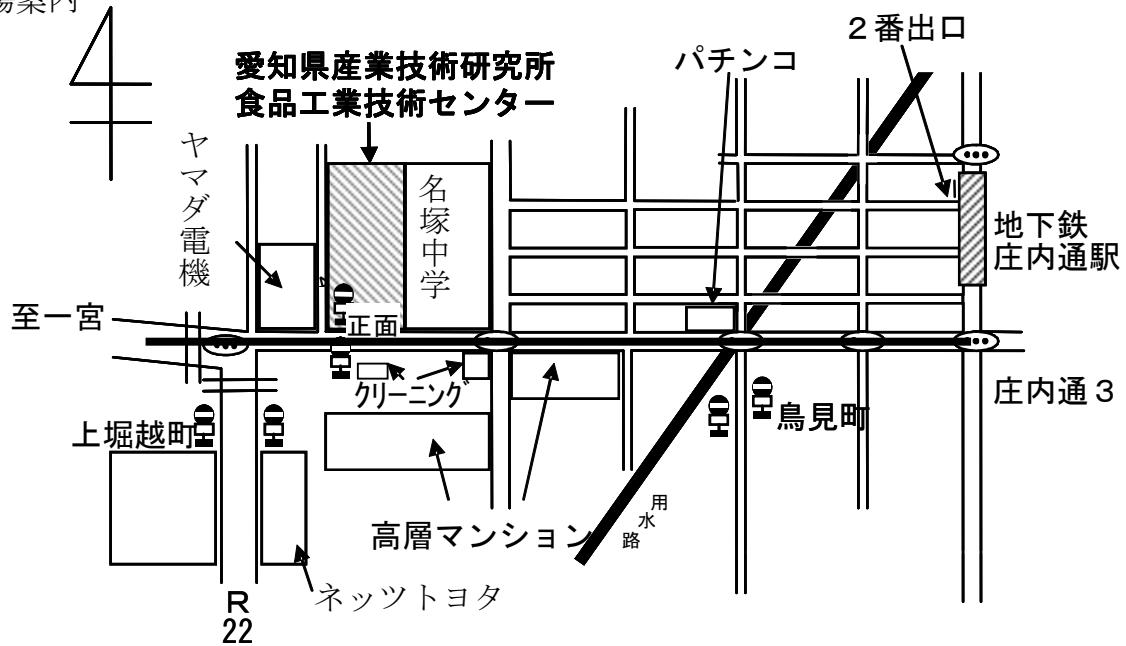
F A X 送 信 表

FAX 052-532-5791

平成 21 年度食品技術研究会・平成 21 年度研究成果普及講習会参加申込書		
事業所名		電話
所在地		
氏 名	所 属	E-メール

* 本申込書にご記入いただいた情報は、本講習会以外の目的には使用致しません。

【会場案内】



【注意】 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）「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『名古屋バスターミナル：レモンホーム』
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、上飯田町行）「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、名西橋行）「上堀越町」下車、徒歩約3分
- タクシー●名古屋駅方面から 約20分
- 駐車場●51台