

生産者のための 食品品質・加工技術セミナー

～消費期限の延長とその技術的ポイント～



参加無料

10.09木

13:30～15:30

会場：神山温泉 ホテル四季の里
1階 会議室

定員：20名

セミナーテーマ

食品の品質及び加工技術・農作物加工品の 期限設定と技術ポイント

農作物生産業や食品加工業等、日本の食卓を支える食品生産者の方々に向けた、意外と知らない食品の消費期限の設定方法やその基準、技術的ポイントについてわかりやすく解説。専門的な大規模施設が無くても実践できる消費期限を延長する方法についてお話をいただきます。

講師

やまざき・かつとし

山崎 勝利

《プロフィール》

山崎技術士事務所 所長

東京農工大学 農学博士

HACCP連絡協議会 専門講師



《講師紹介》

1944年生まれ。神奈川県出身。

1962年に味の素(株)入社後、中央研究所にて調味料、加工食品医用技術開発に従事。世界初の食品酵素「トランスグルタミナーゼ」の食品への利用加工技術開発に成功。小麦、畜肉、乳製品の新規事業化、市場開発に携わる。

現在はこれまでの経験を活かし、横浜市技術アドバイザーとして「食の安全・安心、健康づくり」技術支援に活躍中。専門は加工技術、食品開発、品質・特許管理、HACCP支援。

食品品質・加工技術セミナー 申込書（FAX用）

※定員人数になり次第締め切ります。

事業所名	氏 名
住所	
電話番号	

申し込み
お問合せ

お電話または上記申込書に記載の上、FAXにて神山町商工会までお申込みください。

【神山町商工会】

☎088-676-1232 FAX 088-676-1170

【主催】神山町商工会・国府町商工会・石井町商工会

徳島商工会議所・小松島商工会議所・勝浦町商工会・上勝町商工会