

「食生活」を考える食のデザインと品質管理

～ 食生活と健康から考える ～

岡崎ものづくり推進協議会
岡崎商工会議所 工業部会
" 食品・サービス部会

食品業界の皆様にとりまして、安心・安全でおいしい栄養価の高い商品を提供することは永遠のテーマです。今回、食品と栄養等の科学や技術について研究されている中部大学応用生物学部 野口忠教授と 根岸晴夫教授のお二人をお迎えし、下記のとおり技術講座を開催いたします。

2名の先生より、食生活と健康という視点から、食品における安全や健康を考えた製品開発、製造・加工、流通などの科学と技術等についてご説明いただきますので、この機会にぜひご参加いただきますようご案内申し上げます。

記

【日 時】 平成18年2月13日(月) 午後2時～4時

【会 場】 コミュニティサテライトオフィス (松坂屋岡崎店6階)

公共交通機関ご利用の場合、名鉄東岡崎北口(1番乗り場)からバスで「岡崎公園前」下車すぐ。
JR岡崎駅からは康生方面バスで「康生町」下車。自動車の場合はセルビ駐車場(3時間無料)をご利用ください。

【内 容】 第1部講座「これからの食生活と食設計」(午後2時～2時45分)

講 師：中部大学 応用生物学部長 教授 野口 忠 氏

東京大学農学部卒業。東京大学農学部博士課程後、東京大学、岩手大学助教授、東京大学農学部教授を経て、平成13年4月より中部大学応用生物学部教授 応用生物学部長・大学院応用生物学研究科長、現在に至る。専門は栄養生化学、分子栄養学(タンパク質の栄養)。

1) 栄養面から考えた食品開発 2) 機能性食品について

第2部講座「食生活の技術と健康」(午後2時45分～3時30分)

講 師：中部大学 応用生物学部 食品栄養科学科 教授 根岸 晴夫 氏

東北大学農学部卒業後、明治乳業(株)、中央研究所、栄養科学研究所など研究部門勤務。東北大学農学部非常勤講師、中部大学応用生物学部・生物機能開発研究所教授、2005年より同学部・食品栄養科学科教授、現在に至る。専門分野は食品科学、食品加工学。日本食肉研究会・評議員。

1) 食品製造の安全と品質管理 2) 健康食品の開発事例

第3部ティーパーティー(午後3時30分～4時)

(講師へのご質問、また日頃の相談など何でもご相談ください!)

【参加料】 1人：2,000円(但し、岡崎ものづくり事業所ネット登録、工業部会、食品・サービス部会の方は1人：1,000円)

申込み 下記の申込書に必要事項をご記入のうえ、FAXまたはE-mailにてお申込みください。

問合先 岡崎ものづくり推進協議会 担当：神谷、平野

(TEL)53-6191(FAX)57-2189(E-mail) hirano@okazakicci.or.jp

ご記入いただいた情報は、岡崎ものづくり推進協議会からの各種連絡・情報提供のために利用することがあります。

岡崎ものづくり推進協議会 行 (FAX) 57-2189

技術講座【2月13日(月)】参加申込書

事業所名		受 講 者 氏 名	
TEL			
FAX			