

# 食品品質管理講習会のご案内

今回、私共食品加工研究センターが主催し、食品加工企業等における  
品質・衛生管理技術の向上を図るため、下記のとおり講習会を開催します。  
食品製造等をする上で、役立つ内容となっておりますので、  
皆様のご参加をお待ちしております。

日 時 平成21年2月13日(金) 13:00~16:00

場 所 北海道立食品加工研究センター 研修室  
(江別市文京台緑町589-4 TEL 011-387-4114)

内 容

受付 12:30~13:00  
 講義 13:00~16:00

「食酢製造における品質管理技術について」

講師/株式会社ミツカングループ本社 中央研究所  
チームリーダー 赤野 裕文 氏

～講演要旨～

(株)ミツカンでは創業以来200年を越える酢製造の技術・経験を基に多様な食酢また、食酢を使った調味料などを製造してきています。これらの製品の製造技術、品質管理ポイント等について解説し、北海道における醸造技術を中心とした食品の発展に繋がるような情報を提供します。

「小規模醸造蔵における数種類の醸造物(酢・みりんなど)の醸造管理技術について」

講師/田中酒造株式会社 製造部長・杜氏 高野 篤生 氏

～講演要旨～

田中酒造(株)は清酒醸造ばかりでなく、みりん、食酢、さらに魚醤油などの醸造商品の製造へと広がってきています。総合醸造企業を目指して、数種類の醸造物の製造を小規模醸造蔵で行っています。小さな蔵では他の製品への影響が出ないように醸造管理が必要です。当社が行っている醸造管理方法について紹介します。

参加料 無 料

募集人数 食品加工企業等の研究者・技術者 60名  
\*定員になり次第、締め切らせていただきますのでご了承ください。

主 催 北海道立食品加工研究センター

申込方法 参加申込書に所要の事項を記入の上、FAX又は電子メールにより  
**2月9日(月)まで**にお申し込み下さい。  
(メールアドレス: FHjyohou@foodhokkaido.gr.jp)

【お申し込み・お問い合わせ先】

**北海道立食品加工研究センター企画調整部 技術情報科**

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

TEL : 011-387-4114 FAX : 011-387-4664

# 北海道立食品加工研究センター 食品品質管理講習会参加申込書

〔申込先〕

北海道立食品加工研究センター企画調整部技術情報科 行き

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

FAX 011-387-4664

メールアドレス: FHjyohou@foodhokkaido.gr.jp

平成21年 月 日

会社名等				
連絡先	住所	〒		
	連絡担当者氏名:			
	電話番号		FAX番号	
	役職名	氏名		

※ 講師の方に、質問等があればお書きください。

*お酢の製造及び品質管理について
*いろいろな醸造物の製造管理技術について

申し込み締め切り 2月9日(月)