

技術講習会のご案内

－ 第3回米粉研究会 －

食品加工関連企業等の研究者や技術者を対象に、食品加工に関する基礎的技術や応用技術等に関する技術習得を目的に、次のとおり技術講習会を開催します。皆様のご参加をお待ちしております。

日 時 平成21年12月15日(火) 13:30～15:30

会 場 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)

主 催 北海道立食品加工研究センター

内 容

受付 13:00～13:30
 挨拶 13:30～13:35
 講習会

1 「最近の米粉の利用技術について」 13:35～14:35

講師 / (独) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所
食品素材科学研究領域長 松倉 潮 氏

～講演要旨～

全国的に米粉の利用が広がりを見せており、最近では、粉体用途としての品種開発や栽培技術開発、さらには大手メーカーによる商品開発などの取り組みが行われています。そこで、今回は、米粉の原料となる多収米品種、米粉への製粉方法の種類、小麦粉を原料にしたパン・麺・洋菓子などの食品へ米粉を使用する技術の特徴を紹介いたします。

2 「旭川発～米粉100%麺開発への取り組み」 14:45～15:15

ノーステック財団 クラスタ推進部 次長 大嶋正嗣 氏
旭川製麺株式会社 専務取締役 鷲尾義行 氏

～紹介内容～

「北海道有数の米どころである地元旭川の米を利用しておいしい麺が作れないものか」という熱い想いから始まった、米粉麺開発のプロジェクトについてご紹介いただきます。なお、試作品の試食もあります。

3 「外部資金利用による米粉利用研究について」 15:25～15:30

食品加工研究センター 食品開発部農産食品科 山木一史

～内容～

今年度採択された米粉に関する研究課題についてご紹介いたします。

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。

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
12月11日(金)までにお申し込み下さい。

【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 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

(Eメール) : FHjyohou@foodhokkaido.gr.jp

北海道立食品加工研究センター 技術講習会参加申込書

－ 第3回米粉研究会 －

〔申込先〕

北海道立食品加工研究センター 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

※ 申し込み締め切り 12月11日（金）

平成21年 月 日

会社名等				
連絡先	住所	〒		
	電話番号		FAX番号	
役職名		氏名		
E-mail :				
E-mail :				
E-mail :				