

食品産業応援セミナー

～ 安全・安心で美味しく売れる食品づくりを目指して ～

本セミナーでは、美味しく売れる食品づくりを推進するため、味覚センサーの研究を日本で先駆的に実施している企業の方を講師に招き「**味覚センサーを用いた味のブランド化**」をテーマとした講演のほか、新しい食品加工技術である「**過熱水蒸気処理技術**」についてご紹介いたします。

また、食の安全・安心の体制構築に向けた「**食品安全マネジメントシステム ISO22000**」の活用について事例を交えてご紹介いたします。食品産業の皆様のみならず、ぜひ、多数の皆様のご参加をお待ちしております。

日時 平成21年3月17日(火) 13:30～16:30 (開場 13:00)
会場 北海道経済センター 8階 Bホール (札幌市中央区北1条西2丁目)
(電話: 011-231-1122)
対象者 食品製造業者、食品小売業者、農林水産業者、流通業者、食品産業にご関心をお持ちの皆様
定員 100名 (参加費無料)
主催 札幌商工会議所、
金融機関食品産業高付加価値化推進プラザ (株式会社北洋銀行、株式会社北海道銀行、
財団法人北海道中小企業総合支援センター、北海道立食品加工研究センター)

■ プログラム ■

13:30 開会・主催者挨拶

13:35 講演

「味覚センサーを用いた地方物産品・農産物の味のブランド化手法のご紹介」

株式会社味香り戦略研究所

代表取締役社長 小柳 道啓 氏

◆味覚センサーは、味の数値化・図示化を可能とした日本で初めての装置です。この味覚センサーを活用した美味しく売れる食品づくりの手法をご紹介します。

(休憩)

14:45 新加工技術の紹介

「過熱水蒸気処理技術が拓く新しい味の世界」

食品加工研究センター 研究職員 阿部 茂

◆美味しさや歩留まりがアップする過熱水蒸気処理技術は、食品加工研究センターが全国的にも先駆的な取組をおこなっています。幅広い食品に応用できるこの技術の導入メリットや将来展望についてご紹介いたします。

15:20 講演

「食品安全マネジメントシステム ISO22000 の活用について」

EQA 国際認証センター

審査員

医学博士・農学博士 林 晃史 氏

◆食の安全・安心に向けた食品安全マネジメントシステムである ISO22000 について、導入事例を交えてわかりやすく説明いたします。

質疑応答

16:20頃 閉会

【講演 講師紹介】

小柳 道啓 (こやなぎ・みちひろ) 氏

昭和45年生まれ、福岡出身。(株)味香り戦略研究所代表取締役社長。東京大学法学部を卒業後、北海道旅客鉄道(株)、総合商研(株)を経て、平成16年に(株)味香り戦略研究所を設立。経営企画に長く携わり、総合商研時代は株式の上場を担当。総合商研(株)が進めていた味覚センサーのプロジェクトの立ち上げに伴い、現会社を設立、社長に就任。

林 晃史 (はやし・あきふみ) 氏

農学博士、医学博士。昭和34年大正製薬(株)入社後、殺虫剤の製造・開発研究に従事。昭和50年～平成5年千葉県衛生部において衛生行政の実務を執り、衛生研究所次長を最後に退官。県衛生部経験に基づき、食品工場へのHACCP導入など品質保証に関する指導を行う。現在も、「食の安全・安心」に向けたISO、HACCPの関係等について研究を続けている。その他、和菓子製造業の品質管理の顧問として実務を担当。

●お問い合わせ・お申し込み先

○札幌商工会議所 部会・産業部 産業2課 (担当:石本、山田)

〒060-8610 札幌市中央区北1条西2丁目北海道経済センター 電話:011-231-1374 FAX:011-231-1078

E-mail sangyo2@sapporo-cci.or.jp

○金融機関食品産業高付加価値化推進プラザ事務局 北海道立食品加工研究センター企画調整部 (担当:近藤、樽井)

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4 電話011-387-4113 FAX011-387-4664

E-mail Fhkikaku@foodhokkaido.gr.jp

FAX送信先 011-231-1078 (札幌商工会議所 産業2課)

「食品産業応援セミナー」 参加申込書

次の表にご記入の上、FAXにてお申し込みください。(定員になり次第、締め切らせていただきます。)

平成 年 月 日

お名前	勤務先名	部署・役職名	電話: FAX:
ご住所 〒		E-Mail	
お名前	勤務先名	部署・役職名	電話: FAX:
ご住所 〒		E-Mail	
お名前	勤務先名	部署・役職名	電話: FAX:
ご住所 〒		E-Mail	

● お問い合わせ・お申し込み先

○札幌商工会議所 部会・産業部 産業2課 (担当:石本、山田)

〒060-8610 札幌市中央区北1条西2丁目北海道経済センター 電話:011-231-1374 FAX:011-231-1078

E-mail sangyo2@sapporo-cci.or.jp

○金融機関食品産業高付加価値化推進プラザ事務局 北海道立食品加工研究センター企画調整部 (担当:近藤、樽井)

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4 電話011-387-4113 FAX011-387-4664

E-mail FHkikaku@foodhokkaido.gr.jp