

食品技術研修会第285回

食の未来を支える 科学と技術

～安全性・価値・おいしさをつなぐ～

10.28 火
14:00-16:50

場所

静岡市産学交流センター[B-nest]
(静岡市葵区御幸町3番地の21ペガサート6階)

定員

80名(先着申込順)

参加費
無料

13:30 受付開始

14:00

講演1

「食品関連企業で必要なPFAS(有機フッ素化合物)の基礎知識」
株式会社静岡環境検査センター 顧問 佐藤 順氏

近年、環境や健康への影響が懸念されるPFAS（有機フッ素化合物）は食品分野でも注目されており、PFOSとPFOAについては法的拘束力を持つ規制へ移行する動きが明確になっています。本講演会ではPFASとは何か、健康への影響、国内外の規制動向、食品への混入リスク、食品関連企業としての予防的対応策および分析方法など、日々の業務に役立つ基礎知識を提供します。PFAS問題を正しく理解し、適切な対応をとるための第一歩としてご参加ください。

15:10

講演2

「メイラード反応によって生成する香気成分とその機能性」
日本大学 生物資源科学部 食品開発学科 准教授 大畑 素子氏

「加熱した食品の香りはなぜあれほどまでに魅力的なのか。なぜ食欲がそそられるのか。どんな秘密があるのか。」これは演者が大好きなフレーズで、そしてよく使うものです。本講演では、加熱した食品の匂い物質による嗅覚刺激が生体に及ぼす様々な生理作用について、解説します。また、匂い物質の持つ魅力的な可能性とその応用についても考察します。

16:10

紹介

「粒度分布計の新時代
～レーザ回折・動的画像式 粒子径・形状解析装置Particaのご紹介～」
株式会社堀場製作所 名古屋セールスオフィス 柏木 伸介氏

16:25～ 閉会・名刺交換

申込み方法

下記URLまたは右の二次元コードからお申込みください

https://apply.e-tumo.jp/pref-shizuoka-u/offer/offerList_detail?tempSeq=18003

申込み期限

10月23日(木)まで



問合せ先

事務局（静岡県工業技術研究所食品科）担当：石橋、渡瀬、山本、堀池
TEL:054-278-3026 MAIL:sk-syokuhin@pref.shizuoka.lg.jp