

知って得する！

食品加工セミナー

～食の安全を守る！食品添加物の活用編～

食品加工をする上で「知っておくべき基礎知識」をお伝えします。

パッケージデザイン、食の安全、首都圏への販路開拓などをテーマに全7回開催予定です。続けて受講することで商品づくりのスキルアップに繋がります！お気軽にご参加ください。

2018
7/12
木

<第3回>

食品添加物の種類と 活用法

食品の「安全」「美味しい」を保つため、常温・チルド・冷凍など食品形態にあわせた適切な添加物の使い方についてお話しします。

2018
7/19
木

<第4回>

添加物を用いた 食品ロス抑制について

最近問題になっている食品ロス。添加物を正しく理解・使用することにより、いかに抑制に繋がられるかをお話しします。

場所

公益財団法人仙台市産業振興事業団 会議室 A
(仙台市青葉区中央 1-3-1 AER 7 階)

時間

13:30 ~ 15:30

定員

30 名 (先着順)

対象者

食品加工業者、食品加工を検討する農林漁業者 など

申込み

WEBまたはFAXにてお申し込みください。(詳しくは裏面へ)

◇ 講師プロフィール



千葉 克則 (ちば かつのり) 氏

青葉化成株式会社 泉開発研究所 所長代理 兼 開発研究部部长。山形大学卒業後、1981年青葉化成入社。加工食品の品質・物性改良を主な研究テーマとして開発研究を行う。1986年から2年間、研究生として東北大学に出向し、大豆蛋白を市販酵素による分解方法及び分解物の研究を行う。その後、東京営業所所長として6年間営業を経験。食品加工の現場のニーズや流通現場の声、バイヤーの要望等に向き合う。2004年青葉化成研究所に戻り、現在に至る。

◇ 青葉化成株式会社とは

昭和38年創業。本社は仙台市若林区卸町。食品加工用資材(食品添加物、衛生関連資材食品加工用機器類等)の販売やオリジナル商品(日持向上剤、品質改良剤、調味料・調味液、増粘安定剤、洗浄除菌剤等)の研究開発・製造・販売を行うなど、食品加工業界の黒子として様々な商品をプロデュースしている。

参加費
無料

◇ スケジュール

第1回 「商品パッケージの基本と4つの役割」

6/13

株式会社湯浅商店 松永政治氏 ※6/6(水)欠

第2回 「パッケージとデザインの考え方」

6/27

株式会社湯浅商店 松永政治氏
グラフィックデザイナー 後藤高紀氏 ※6/20(水)欠

第3回 「食品添加物の種類と活用法」

7/12

青葉化成株式会社 千葉克則氏

第4回 「添加物を用いた食品ロス抑制について」

7/19

青葉化成株式会社 千葉克則氏

第5回 「食品表示/HACCPとは」

9/13

仙台市保健所

第6回 「食品衛生管理の現場を学ぶ」

10/25

株式会社にしき食品 齋藤幸治氏

第7回 「首都圏への販路開拓に向けて」

11/13

(公財) 仙台市産業振興事業団 倉島史明

※日程が決まり次第ホームページ等でお知らせします。また、セミナー名・内容等変更になる場合がございます。

◇ 申込方法

HPの食品加工セミナーの申込フォーム、またはFAX(下記申込書に記入)でお申込みください。

◇ 申込先 HP: www.siip.city.sendai.jp FAX: 022-715-8205

◇ 締切り 2018年7月5日(木)

<参加申込書>

第3回 / 第4回

希望する回に○をつけてください

業種

企業名

住所

TEL/FAX

事業内容

(生産・製造しているもの)

参加者

ふりがな

お名前

メールアドレス

出会いたい

事業者・業種

セミナーで特に聞きたいことがあればご記入ください

お問い合わせ先 公益財団法人仙台市産業振興事業団 新事業推進課 TEL: 022-724-1126

住所: 〒980-6107 仙台市青葉区中央1-3-1 AER7階 E-mail: shinjigyo@siip.city.sendai.jp

※お申込でご記入いただいた個人情報につきましては、当該セミナーの受講者名簿の作成および受講または受講後のフォローアンケートに関する連絡のほか(公財)仙台市産業振興事業団および仙台市主催の各事業情報提供のみに使用いたします。