

2017年3月度例会

2017.2.26

関西食品技術士センター各位

関西食品技術士センター (Kansai Food Pro.Engineers Center) 例会ご案内

早いもので如月も終わり桃の節句の季節になり、春の足音が一段と大きく聞こえてきそうな今日この頃ですが、皆様は益々お元気で、ご活躍のことと存じます。

さて、3月度は外部専門家の稲熊隆博先生を講師にお招きし、下記のテーマで講演を戴き、健康で質の高い生活を送るためにも、かしこい野菜の摂取の仕方など大変参考になる、貴重なお話が聞けるものと期待しております。

稲熊隆博先生は、1977年に同志社大学大学院工学研究科を修了後、カゴメ㈱に入社され、同社総合研究所で長年トマトのカロチノイド研究に携わってこられました。また、現代の社会において健康への寄与を実感するために、トマトを含め野菜の適正な摂取方法についても研究されています。2013年に同社を定年退職され、その後、帝塚山大学現代生活学部食物栄養学科教授に就任され、現在に至っています。また、稲熊隆博先生は技術士（農業部門）でもあられます。

尚、当日は講演の後に、稲熊隆博先生を囲んで懇親会を開催したいと考えています。会場のスペースの関係もありまして参加者20人程度を予定しています。料理や飲み物の関係上、事前に参加者の登録をさせて戴きたいと思えます。費用として2,000円（会員外の方は3,000円）を徴収させて戴きます。多数ご参加ください。

お手数ですが、参加の有無を記されて、3月10日（金）までに野村の方までご連絡お願い致します。

講演	；	参加	不参加
懇親会	；	参加	不参加

◆例会：3月度

日時：3月17日（金）18：00～19：50

場所：日本技術士会 近畿本部 会議室 近畿富山会館 2F

テーマ：「もっと野菜を、きちんと野菜を。ー野菜加工の重要性ー」

講師：稲熊 隆博（帝塚山大学 現代生活学部 食物栄養学科 教授）

◆予告：4月度

日時：4月21日（金）18：00～19：50

場所：日本技術士会 近畿本部 会議室 近畿富山会館 2F

テーマ：「製品開発における酵素が関与する品質劣化の課題について
ー特に加水分解酵素のケースー」

講師：野村 幸弘技術士（農業部門）

連絡担当 野村 幸弘 TEL & FAX 0742-46-3464

E-mail: yukinomura@iris.eonet.ne.jp