

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

周りの水田では田植えが始まり、これから梅雨の季節が来るのだなと実感させられる今日この頃ですが、皆様におかれましては益々お元気でご活躍のことと存じます。

さて、6月度は関西食品技術士センターの会員の宮尾 宗央技術士に下記テーマについて講演をお願い致しました。

宮尾技術士は、これまで大手食品メーカーの研究所に勤務され、現在は、東洋食品工業短期大学に出向され、研究と教育に活躍されています。これまでに、多くのレトルト食品や冷凍食品などの製品開発に長く携わってこられ、卓越した技術、豊富な知識や経験をお持ちの方です。

前回の講演では、「フローズンチルド食品の流通実態と開発事例」のタイトルでしたが、今回は、レトルト食品を製造する上で最も重要な工程である殺菌についての話題です。大変興味ある貴重なお話をいただけるものと期待しております。

今回の講演は絶好の機会ですので、多数のご参加をお待ちしております。尚、お手数ですが出席の有無を野村までご一報お願い致します。

◆例会：6月度

日時；6月21日（金）18：00～20：00

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：「レトルト食品の殺菌」

講師：宮尾 宗央技術士（農業部門）

◆例会：7月度

日時；7月19日（金）18：00～20：00

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：「亥年にちなんで 一猪あれこれ」

講師：戸口 昌俊技術士（農業部門）

連絡担当 野村 幸弘 TEL & FAX 0742-46-3464
E-mail: yukinomura@iris.eonet.ne.jp