

# 「おいしく長持ちする食品の開発」に関する 新規導入設備紹介及び技術セミナー

新型コロナウイルス感染症下、冷凍食品などの「おいしく・長持ちして・利便性が高い」内食向け食品の需要が拡大し続けています。そのため、福岡県工業技術センター生物食品研究所（以下、当所）では、内食向けの商品開発を検討・実施する県内企業に積極的な技術支援を実施しております。

この度、県内企業の内食向け食品開発をさらに促進するため、当所に「食品長期安定加工システム」（スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー&ショックフリーザー）、「食品粉末加工システム」（ハンマーミル、スプレードライヤー、集塵機）、「食品成分マルチ分析システム」を導入しました。

そこで、これらの導入設備の紹介と、内食向け食品開発に重要な食品衛生管理（主に温度管理）に関するセミナーを開催いたします。県内企業の皆様のご参加をお待ちしております。

**日時** 令和4年11月30日（水）13:15～17:00（受付：12:45開始）

**場所** 福岡県工業技術センター生物食品研究所（久留米市合川町1465-5）

**定員** 40名程度 **参加費** 無料

## プログラム

13:15～13:20	主催者挨拶
13:20～13:30	「食品粉末加工システム」紹介及び当所の内食向け食品開発支援について
13:30～15:00	【メーカー講演（食品長期安定加工システム）】 安全な食品の製造と賞味期限延長のために ～「温度管理」の重要性～ ホシザキ北九（株） HACCP推進担当 土肥 隆一 氏 調理アドバイザー 白石 智子 氏
15:00～16:00	【メーカー講演（食品成分マルチ分析システム）】 食品品質を特徴づける「おいしさ」「機能性成分」の分析に有用な 「食品成分マルチ分析システム」の紹介 (株) 島津製作所 品玉 匠司 氏
16:15～17:00	装置見学会

## 導入装置

「食品粉末加工システム」



乾燥固体・液体を粉末化可能  
→乾燥粉末素材・スープ・調味料など

「食品長期安定加工システム」



加熱調理\*、急速冷却・凍結（芯温測定）可能  
→惣菜・チルド・冷凍食品など  
\*焼く、蒸す、煮る、炒める、揚げる、炊く、茹でる

「食品成分マルチ分析システム」



・呈味成分、機能性成分の分析を  
一台で実施可能  
→高品質・高付加価値化

# 参加申込書

令和4年11月30日開催：「おいしく長持ちする食品の開発」に関する新規導入設備紹介及び技術セミナー

申し込み方法： 以下に必要事項を記入の上、FAXまたはEメールにてお申し込みください

お問い合わせ： 福岡県工業技術センター生物食品研究所 食品課 川口、塚谷 宛

TEL: 0942-30-6215 FAX: 0942-30-7244

Eメール: shokuhin-ka@fitc.pref.fukuoka.jp

申込締切： 11月24日(木)

会社名・機関名	
所在地	
連絡先電話番号	
連絡先メールアドレス	

部署名・役職	参加者氏名	装置見学会
		参加 ・ 不参加
		参加 ・ 不参加
		参加 ・ 不参加

※申し込み之际しご提供頂いた個人情報、参加者の把握、参加者への連絡以外には使用いたしません。

※申込人数により、一機関あたりの参加人数を調整させていただく場合があります。

※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、中止、延期、あるいはWeb開催になる場合があります。  
また会場では検温、マスク着用、アルコール消毒等にご協力をお願いします。

## 交通アクセス

### ●西鉄バスによるアクセス

※JR久留米駅から

20系統にて「総合庁舎前」下車、徒歩7分

23系統にて「百年公園前」下車、徒歩5分

※西鉄久留米駅から

1,9,20,22,25系統にて「総合庁舎前」下車、徒歩7分

5,23系統にて「百年公園前」下車、徒歩5分

### ●タクシーによるアクセス

JR久留米駅から25分

西鉄久留米駅から15分

### ●徒歩によるアクセス

西鉄久留米駅から25分

### ●九州自動車道

久留米ICより車で5分

