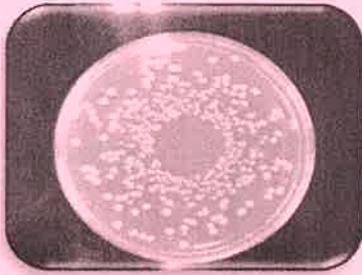


平成27年度 埼玉県産業技術総合センター北部研究所

研究発表会



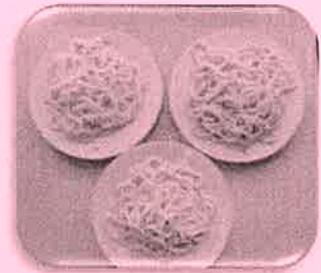
彩の国
埼玉県



菌数の測定



清酒



県産小麦のうどん

日時 平成27年10月16日(金) 13:30~17:00
会場 埼玉県産業技術総合センター北部研究所 3F 講堂
(裏面案内図をご覧ください。)
主催 埼玉県産業技術総合センター北部研究所
参加費 無料
申込方法 裏面の参加申込書に必要事項を記載し、FAXしてください。

開会 (13:30)

第1部 講演 (13:35~15:00)

テーマ 「食品の期限表示の設定について」
講師 一般財団法人日本食品分析センター
東京本部微生物部技術支援課課長補佐 細野 真澄 氏



《休憩 15:00~15:15》 展示物や研究所のお酒の試飲をお楽しみください。

第2部 研究成果発表 (15:15~16:35)

- 15:15~ フレーバー評価技術の確立による製品の高付加価値化と品質管理への応用
~埼玉産小麦粉について~ (技師 成澤 朋之)
- 15:35~ フレーバー評価技術の確立による製品の高付加価値化と品質管理への応用
~清酒について~ (主任研究員 横堀 正敏)
- 15:55~ 高香気生成酵母の利用性向上に関する研究
~埼玉G酵母と埼玉E酵母の混合仕込み~ (主任研究員 横堀 正敏)
- 16:15~ 微生物試験について (主任 富永達矢・専門研究員 細井永次)

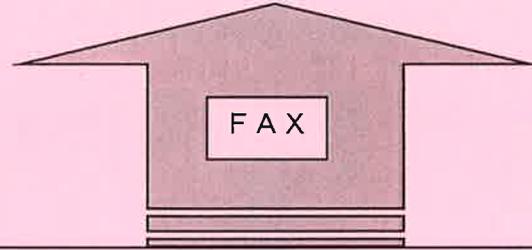
第3部 新規導入機器の紹介 (16:35~16:45)

16:35~ 非接触三次元測定装置について (主任 関根 俊彰)

閉会 (16:45)

閉会后、研究所内の見学会があります。

(研究発表会 参加申込書)

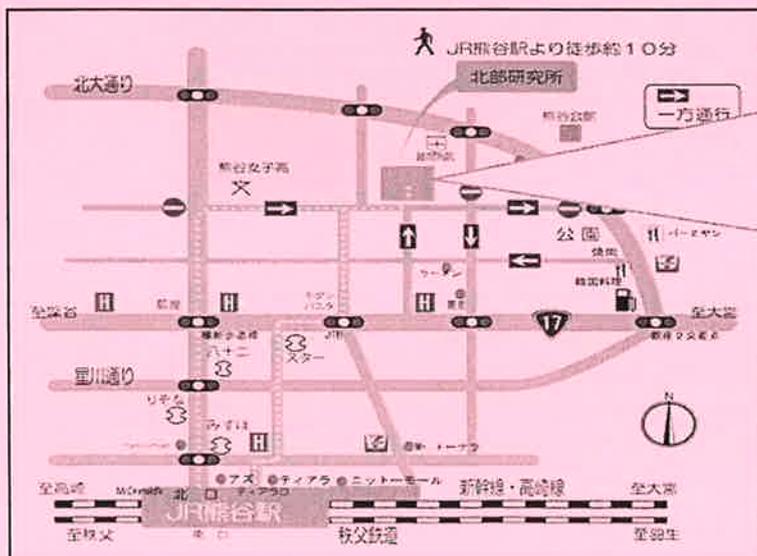


埼玉県のマスコット
「コバトン」

埼玉県産業技術総合センター北部研究所

FAX 048-525-6052

企業名 (団体名)			
所在地	〒	電話 ()	
		FAX ()	
		E-mail	
参加者 (役職・氏名) <small>ふりがな</small>	①	②	
	③	④	
参加するものにレ点を付けてください。	<input type="checkbox"/> 第1部 講演会 <input type="checkbox"/> 第2・3部 研究成果発表・新規導入機器の紹介 <input type="checkbox"/> 所内見学		



会場 埼玉県産業技術総合センター
北部研究所 3F 講堂

・《所在地》熊谷市末広 2-133
(熊谷女子高の東隣です。)

- ・JR熊谷駅から徒歩約10分です。
- ・駐車場は狭いので、できるだけ公共交通機関をご利用ください。

《お問い合わせ先》
事業化支援担当 坂田
TEL 048(521)0614

ご記入いただいた個人情報は、今回の発表会に係る事務処理、今後のセミナー等のご案内 (DM、E-mail 等) 以外には利用しません。