

平成 21 年度
総合食品学講座
御案内

期間:平成 21 年8月4日(火)~平成 21 年 10 月8日(木)

場所:静岡県立大学、静岡県工業技術研究所 ほか

- ◎ 消費者の安全・安心の求めに対応した食品の製造と国際競争力のある食品を開発・商品化するための人材を育成します。
- ◎ 食品製造・販売では幅広い知識（農学・工学・薬学・栄養学・経済学・デザイン）が必要とされますが、それらを総合的に学ぶ講座はありませんでした。
- ◎ ここでは、食品原料から消費者対応まで、食品企業が必要とする知識を講義及び実習を通じて総合的に学びます。
- ◎ 昨年度の国との委託事業としての総合食品学講座を基本的には引き継ぎ、本年度からは、地方で行う自立化事業として開催します。
- ◎ 本講座の受講に当たりましては、「キャリア形成促進助成金」の給付を受けることができる場合があります。詳細につきましては、雇用・能力開発機構静岡センター（TEL 054-285-7185）までお問い合わせください。

この機会に、より多くの方々に御参加いただきますよう御案内致します。

財団法人しずおか産業創造機構

<http://www.ric-shizuoka.or.jp/fsh/>

平成21年度 総合食品学講座 講義科目一覧表

講座番号	テーマ名	内 容	講 師	開催日	時間帯※1	場 所※2
I 伝統食品製造及び一般加工技術	1 缶・レトルト食品製造のポイント	缶詰、レトルトパウチ、無菌充填製品の製造において重要な役割を果たす殺菌、除菌の科学を理解し、その製造技術に関する知識を修得する。	株式会社 ニッセー 元顧問 服部 孝雄 氏	8月18日(火)	①	A
	2 お茶製造と加工のポイント	最新の研究から、味や香りの形成に重要な役割を果たすブランチング、揉捻、乾燥工程などの科学的意義を理解し、その製造技術に関する知識及び粉茶利用技術を修得する。	カワサキ精工株式会社 開発部 顧問 高橋 宇正 氏		②	A
	3 水産練り製品の製造のポイント	蒲鉾やなると巻き等の食感形成に重要な役割を果たす魚肉タンパク質の科学を理解し、その製造技術に関する知識、ポイントを修得する。	東海大学海洋学部 学部長 加藤 登 氏	9月8日(火)	②	A
	4 天然調味料製造と利用のポイント	農畜水産物からエキスを抽出、精製、濃縮などの調味料化技術及びそれぞれの特性を活かす利用技術を学ぶ。	焼津水産化学工業株式会社 開発本部 研究開発部 部長 松田 秀喜 氏	8月19日(水)	①	A
	5 食品香料(フレーバー)と食品開発	食品のおいしさに関わる香り成分は多くの成分が知られ、それぞれ異なる特性を持つ。香り成分の種類、特性、利用法について学ぶ。	稲畑香料株式会社 アプリケーションラボ シニアマネージャー 佐野 公平 氏	8月20日(木)	①	A
	6 食品の劣化と保存のポイント	食品の品質を左右する成分の特徴と劣化の原因となる化学的、微生物的要因および制御方法を学ぶ。	静岡県工業技術研究所 材料科 嘱託員 土肥 慎吾 氏		②	A
	7 包装資材について	食品保蔵、流通に必要とされる食品包装の機能および資材の利用法を理解する。	株式会社サンエー化研 開発部 課長 葉山 知人 氏	8月25日(火)	①	A
8 真空調理による食品加工	生あるいはあらかじめ熱処理した食材を、調味液と一緒に専用フィルムにつめ、真空パックして加熱処理する調理法の特徴と新商品開発方法を学ぶ。	株式会社いちまる ブラッド・シフ事業本部 営業開発部 部長 本多 真 氏	②		A	
II 新規食品加工技術	9 嚥下食の開発	咀嚼・嚥下機能が低下した高齢者の食生活の特徴と高齢者用食品の開発方法を学ぶ。	株式会社マルハチ村松 マーケティング本部 マーケティング部 次長 橋詰 昌幸 氏	8月26日(水)	①	A
	10 サプリメントの開発	最近の特定保健用食品などの健康食品の動向、課題、よく使われる健康食品素材、製剤の種類、錠剤・ソフトカプセルなどの各種製剤の開発方法、製造方法について総合的に学ぶ。	株式会社日本予防医学研究所 鈴木 浩子 氏		②	A
	11 海産物由来機能性素材の科学と機能	食品加工副産物等を活用した機能性食品素材探し、素材化技術、素材の応用製品開発までの考え方を紹介し、機能性食品開発の実際を学ぶ。	焼津水産化学工業株式会社 機能食品開発部 部長 又平 芳春 氏	8月27日(木)	①	A
12 食品の品質管理技術について	最近の近赤外分析技術などの光や電磁気等を利用した非破壊分析技術の原理および各種食品への応用技術を修得する。	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 渡辺 達夫 氏	②		A	
III 食品の安全・安心技術	13 食品異物混入防止対策	食品の品質管理上、髪の毛、金属、石などの異物混入対策は食品製造業者にとっては、重要な課題である。最近の異物混入の実態と最新の異物混入対策技術について学ぶ。	環境生物コンサルティング・ラボ 代表 平尾 素一 氏	9月8日(火)	①	A
	14 食品の安全・安心に関する法規	食品の製造販売には、食品安全基本法、食品衛生法、食品に係る表示・広告規制、食品容器リサイクル法など多くの法令が関わっている。製造や販売のそれぞれの各工程での法令を参考にすれば良いか理解できるようにする。	静岡県食品衛生コンサルタント協会 本田 敬康 氏	9月9日(水)	①	A
	15 食品の安全・安心に関する消費者対応	食に対し消費者は安全・安心を求めているが、品質事故の概要と、事故発生時の消費者対応の仕方、行政機関への対応の仕方などを総合的に学ぶ。	株式会社J-オイルミルズ 品証・環境部 部長 新保 喜久雄 氏		②	A
	16 食品工場の管理のポイント	HACCP、ISO22000やポジティブリストなどの安全性に係わる制度、内容について理解する。	財団法人食品環境検査協会 清水事業所 所長 若澤 満 氏	9月10日(木)	①	A
	17 食生活と生活習慣病	食生活を含めた生活習慣と生活習慣病の発症原因及び生活習慣病を予防する生活習慣について総合的に学習する。	静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 新井 英一 氏		②	A
	18 食料リサイクル法及び関連制度の概要	循環型社会構築のために制定された食料リサイクル法、容器包装リサイクル法(識別表示の義務化)の理解とリサイクル技術について学ぶ。	社団法人静岡県環境資源協会 事務局長 平井 一之 氏	9月15日(火)	①	A
	19 知って得する特許・商標の知識	特許権、商標権等の産業財産権は自社の技術、信用を守るために必要であり、また他社の動向を探る上においても有用な情報となる。産業財産権を中心とした知的財産権の詳細な内容について学ぶ。	吉川国際特許商標事務所 所長 弁理士 吉川 晃司 氏	9月16日(水)	②	A
	20 食品の物流における安全・安心	「食の安全・安心」への関心の高まりを背景に、食品の生産・流通を追跡できるトレーサビリティの普及が進んでいる。その現状、問題点などを総合的に学習する。	小川技術士事務所 技術士 小川 博望 氏		①	A
21 戦略的パッケージング開発	商品が売れるためには、商品内容や主張がわかる包装デザインが重要になる。売れる包装デザインのポイントを具体的な事例を紹介しながら学ぶ。	有限会社ヴィ・ダブルユーストック 代表取締役 望月 聖司 氏	②	A		
IV 実習	22 微生物検査技術Ⅰ	食品衛生管理にとって最も重要なことは微生物管理である。通常行われる一般細菌数、大腸菌群などの計測法を実習し、それら計測法を習得するとともに各種微生物検査に活用できる技術を修得する。	静岡県工業技術研究所 食品環境科食品スタッフ職員	8月4日(火)	③	B
	23 微生物検査技術Ⅱ	食品衛生管理にとって最も重要なことは微生物管理である。通常行われる一般細菌数、大腸菌群などの計測法を実習し、それら計測法を習得するとともに各種微生物検査に活用できる技術を修得する。	静岡県工業技術研究所 食品環境科食品スタッフ職員	8月6日(木)	④	B
	24 機能性食品中間プラント操作技術Ⅰ	最新技術である超臨界抽出装置を用いて、機能性成分の抽出や夾雑成分の除去方法等の応用技術を修得する。	静岡県工業技術研究所 食品環境科食品スタッフ職員	9月24日(木)	④	B
	25 機能性食品中間プラント操作技術Ⅱ	機能性食品の製造に利用されるスプレードライ装置を用いて、機能性成分の乾燥や香りの包摂技術等の応用技術を修得する。	静岡県工業技術研究所 食品環境科食品スタッフ職員	10月6日(火)	④	B
	26 商品開発実習Ⅰ(油脂を利用した食品開発)	これまでに開発された機能性油脂の特徴を活用したマーガリンや洋菓子などを試作し、製造技術を修得する。	株J-オイルミルズ 油脂加工技術研究所 課長 長澤 大輔 氏 ほか助手1名 静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 市川 陽子 氏 ほか助手1名	9月30日(水)	④	C
	27 商品開発実習Ⅱ(真空調理実習)	座学で履修した真空調理技術について、実際の調理や製造現場の視察を通じてさらに理解を深める。	株式会社いちまる ブラッド・シフ事業本部 営業開発部 部長 本多 真 氏		10月1日(木)	④
	28 工場管理技術実習	製造現場における工場管理技術を修得する。	株式会社大川原製作所 取締役 開発本部長 脇屋 和紀 氏	10月8日(木)	④	E

※1 ①・・・13:00～15:00 ②・・・15:15～17:15 ③9:00～17:00 ④13:00～17:00

※2 A・・・静岡県立大学食品栄養科学部棟3階 5314教室
B・・・静岡県工業技術研究所
C・・・静岡県立大学食品栄養科学部棟1階 5115実習室
D・・・榎いちまる
E・・・榎大川原製作所

募 集 概 要

- 【目 的】：消費者の安全・安心の求めに対応した食品の製造と国際競争力のある食品を開発・商品化するための人材を育成するために本講座を開催します。
- 【申込資格】：原則、静岡県内に主たる事業所を有する食品関連企業（中小企業であること）で生産現場の管理者や新商品開発に従事する技術者、研究開発者等（ここでいう中小企業とは、資本金3億円以下または従業員300人以下の企業をいいます。）
- 【日 程】：平成21年8月4日（火）から平成21年10月8日（木）の原則として火曜日、水曜日及び木曜日の全74時間
○講義（11日間）・・・午後1時00分～5時15分
○実習（7日間）・・・午後1時00分～5時00分
※8月4日の実習は、午前9時00分～午後5時00分
- 【会 場】：静岡県立大学、静岡県工業技術研究所 ほか
- 【定 員】：40名（社会人枠20名、学生枠20名）原則、先着順・製造業者優先
申込者多数の場合は、事業推進委員会にて協議のうえ決定します。
定員に満たない場合には、原則、個別受講可（ただし、実習を除く）
- 【受 講 料】：35,000円（税込）
個別受講料（実習を除く）については、1講座につき3,000円（税込）
- 【修了証書】：原則、出席率70%以上（出席率60%以上で補講を受けることで出席率70%を満たす場合を含む）により、静岡県立大学学長及び当機構理事長の認定による修了証書を交付します。
- 【申込締切】：平成21年7月17日（金）必着
※申込状況により、7月17日（金）より前に締め切らせていただく場合がございます。お早めにお申し込みください。
- 【申込方法】：下記申込書に所定事項を記入の上、FAX又はメールでお申し込みください。（後日、受講者決定の通知及び受講料の請求書を送付します。）
- 【申 込 先】：財団法人しずおか産業創造機構
フーズ・サイエンスプロジェクト推進スタッフ（担当：小柳津）
〒420-0853 静岡市葵区追手町44-1 静岡県産業経済会館2F
TEL 054-254-4513 FAX 054-253-0019
E-mail newfoods@ric-shizuoka.or.jp

