



地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所
食の安全研究部 担当：高井・谷本
TEL：072-979-7063 FAX:072-956-9691

プレスリリース

平成 25 年 10 月 21 日 17:00

大阪経済記者クラブ 会員各位

環農水研テクニカルセミナー 「食品の加工・保存－フリーズドライ法と殺菌技術－」を開催

大阪府立環境農林水産総合研究所は、食品関連事業者を対象に技術動向や最新の研究成果を解説するテクニカルセミナー「食品の加工・保存-フリーズドライ法と殺菌技術-」を11月20日に大阪産業創造館で開催します。

セミナーでは、味噌汁やスープだけでなく、どんぶり、カレーなどでフリーズドライのヒットを生み出している天野実業株式会社研究開発部の土肥貞夫氏をお招きし、フリーズドライについて実験データをもとに、メリットやデメリットなどを紹介していただきます。

また、当研究所からはフリーズドライ法を用いた新しい特産品づくりの取組事例を紹介します。当日は、地域特産食材の商談会「天下の台所」が同館で同時開催されていますので、新たな商品開発のご参考として併せてご参加ください。

記

1. と き 平成 25 年 11 月 20 日（水曜日） 13：30～14：30
2. と ころ 大阪産業創造館 6階 会議室 E
3. 主 催 地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所
大阪産業創造館
4. 対 象 定員 80 名（申し込み先着順）
5. 参加費 無 料
6. 内 容
(1)凍結乾燥の特徴と技術
天野実業株式会社 研究開発部 土肥貞夫氏
(2)凍結乾燥による地域特産野菜の新商品開発と利用拡大
(地独) 大阪府立環境農林水産総合研究所 食品技術 G 橘田浩二
(3)農産物の衛生管理技術
(地独) 大阪府立環境農林水産総合研究所 食品技術 G 高井雄一郎
7. 申込方法

申し込み 大阪産業創造館ホームページ

http://www.sansokan.jp/events/eve_detail_san?H_A_N0=15905

問合わせ先：大阪産業創造館イベント・セミナー事務局

〒541-0053 大阪府中央区本町 1-4-5 大阪産業創造館 13 階

TEL: 06-6264-9911 FAX: 06-6264-9899 E-MAIL: ope@sansokan.jp

受付時間：月～金 10:00～18:00（祝日除く）