

## ご挨拶

熊本県産業技術センター  
食品加工技術室 室長  
熊本県産業技術振興協会 幹事  
三牧 奈美

日頃より当部会の活動にご理解とご協力を賜りありがとうございます。コロナウイルスの感染拡大により、食品業界におきましてもその影響は非常に大きく、皆様におかれましては大変なご苦勞をされておられることと案じております。産業技術センターは「売れるものづくり」を目指す地域企業を技術的に支援しています。コロナ禍におきましても、感染防止に努めながら、できる限りの技術創造と人材育成を支援していく所存ですので、本年度も活動へのご参加をお待ちしております。

## 書面総会の結果について

今年度の食品加工専門部会の総会も、コロナウイルス感染防止の観点から、書面議決にて執り行いました。63社（会員数87社）よりご回答をいただきました。総会開催のお知らせで通知のとおり、未提出の方は全ての議案に賛成として取り扱いさせていただき、総会議案は1号議案から4号議案までの全議案が承認されましたことをご報告いたします。ご協力ありがとうございました。

## 令和3年度第1回食品加工技術講習会をオンライン開催しました

6月23日にキッコーマンバイオケミファ（株）の川内氏を講師に招きまして、令和3年度第1回食品加工技術講習会「食品製造における洗浄不足の見える化」をオンライン開催しました。食品製造現場における器具・装置などの洗浄不足を簡単な操作で測定できるATPふき取り検査（A3法）についてご紹介いただきました。

コロナウイルス感染拡大や6月1日から「HACCPによる衛生管理」が完全義務化されたことを受けて、食品に関わる企業では否が応でも食品衛生の徹底が求められております。ご視聽を逃された方も、左記の人材育成セミナーでふき取り検査の実習を交えながらのご受講が可能ですので、ご検討ください。

## トピックス

### 人材育成セミナーの開催について

食品加工専門部会では、会員企業における人材育成や社員教育を後押しするため、毎年、人材育成セミナーを企画しております。本年度はコロナウイルス感染防止の観点から、企業ごとにお申し込みいただきます。また、セミナーは感染防止に努めながら開催しますが、感染拡大状況によっては実施の延期や中止の可能性もあることをご了承ください。

- ・お申込み方法などの詳細は、9月頃にお知らせメールでご連絡します（感染状況によっては、お知らせ時期は変更します）。
- ・下記メニューで希望のテーマを選択下さい。
- ・開催場所は、「産技センター」で行うものと、企業への「出張」が可能なものがあります。

#### 【食品分析・評価 分野】

##### 1. 食品の酸化メカニズムと簡易測定法

講師：佐藤研究参事  
開催場所：産技センター または 出張

##### 2. 異物のトラブルの対応と異物鑑定

講師：佐藤研究参事  
開催場所：産技センター

##### 3. クリープメーターを用いた固形食品の物性評価基礎

講師：藤野研究主任  
開催場所：産技センター、座学部分のみ出張可

##### 4. 商品開発・品質管理のための官能評価基礎

講師：藤野研究主任  
開催場所：産技センター または 出張

#### 【微生物・酵素 分野】

##### 5. 酵母・麹の基礎知識と管理技術

講師：田中研究参事  
開催場所：産技センター または 出張

##### 6. 醸造における酵素と分析

講師：田中研究参事  
開催場所：産技センター

##### 7. 食品製造現場における衛生管理 ～洗浄不足の見える化

講師：齋田研究主任  
開催場所：産技センター または 出張

##### 8. 発酵・醸造産業における微生物の基礎知識

講師：齋田研究主任  
開催場所：産技センター または 出張