

高知大学による

四万十食品ビジネス教室

11/18~12/16 毎週水曜 (5回シリーズ)

どんな商品をつくればいいだろう・・・

調理した時に色や香りをそこなわないようにするには・・・

食品の腐敗防止に必要な微生物の知識など商品企画から開発・品質管理に関わる基礎知識について、食品分野の研究者の皆さんがわかりやすくお教えてくれます。

定員
20名
(先着順)

加工食品を製造・販売してみたい方
商品開発や品質管理でお悩みの方
ちょっとでも興味のある方

受講生募集中!



①食品化学は
特別オープン講座(無料)!!
参加してみませんか?

日時	講座	講師 / 内容
11月18日(水) 18:00-20:00	①食品化学	受田浩之氏 (高知大学副学長/高知大学地域連携推進センター長) 食品成分の持つ一次機能、二次機能、三次機能を紹介し、本講座では、食品の主要成分である‘水’の化学的な性質や食品の‘おいしさ’を中心に解説します。
11月25日(水) 18:30-20:30	②食品加工学	沢村正義氏 (高知大学土佐FBC 特任教授) 加工の基本工程を理解する上で必要な食品の理化学的知識を解説します。また、食品加工にとまなう品質変化および保蔵・鮮度保持についても解説します。
12月2日(水) 18:30-20:30	③食品微生物学	吉金優氏 (高知大学土佐FBC 特任准教授) 食品を取り扱う上で必要な微生物の基礎知識を解説します。また、食品製造に用いられる微生物や食品衛生上問題となる微生物の特徴についても解説します。
12月9日(水) 18:30-20:30	④食品分析実習	樋口慶郎氏 (高知大学土佐FBC 特任教授)・ 中島悦子氏 (高知大学土佐FBC 特任講師) 食品分析をより身近なものにするために、簡易分析器やキットを使って、飲料や食品中に含まれる糖度や塩分、ビタミンC等の成分を実際に測定する実習を行います。
12月16日(水) 18:30-20:30	⑤マーケティング	中島和代氏 (株式会社なかじま企画事務所 代表取締役社長) 商品の企画・開発において基本となる知識や考え方、商品として市場に売り出していく上で重要なポイント等について事例を通して紹介します。

受講料/5,000円(②~⑤合わせて)

申込〆切/11月11日(水)

会場/四万十町役場 東庁舎(警察側) 1F多目的ホール(四万十町琴平町16-17)

お申込み・お問合せ/四万十町役場企画課 まちづくり戦略室 (北村耕助・市川祥大)

TEL. 0880-22-3124 (受付時間: 平日9時~17時)

FAX. 0880-22-3123 E-mail. 103040@town.shimanto.lg.jp

(FAX、E-mailでお申込みの方は、「名前」「電話番号」「住所」「所属」をご記入ください。)

