平成２６年度

総合食品学講座

（学生枠）御案内

期間：平成 26 年 8 月 18 日（月）～平成 26 年 9 月 22 日（月）

場所：静岡県立大学 食品栄養科学部棟 5112/5211 教室

◎ 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、食品関連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。

◎ 本講座は、平成 20 年度に国の委託事業として行った総合食品学講座を基本的に引き継ぎ、平成 21 年度からは地方で行う自立化事業として開催しています。

公益財団法人静岡県産業振興財団（社会人担当）
http://www.ric-shizuoka.or.jp/
静岡県立大学 食品栄養科学部（学生担当）

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育成を目的として本講座を開催します。

【申込資格】：原則として、静岡県内の食品に関連する分野を専攻する学生および食品関連の企業に関心のある学生（社会人学生を除く）

【日　　程】：　**○講義（10 日間、26 講義** 別紙参照）**・午前 10 時 00 分～午後 5 時 15 分**
学生枠は無料で好きな講義を受講可能です。
○閉講式・・・１０月２１日(火)午後(予定)　当日は、特別講義も予定。
学生も講師と聴講生(社会人)の方と交流できます。希望者は申し出てください。

【会　　場】：静岡県立大学　【定　　員】：25 名　【受 講 料】：無料（学生のみ）

【申込締切】：１次締切 平成２６年６月２６日（木）　２次締切 平成２６年７月 18 日（金）
※　申込状況により、早めに締め切らせていただく場合がございます。

【申込方法】：下記申込書に所定事項を記入の上、メール又は電話でお申し込みください。）

【申 込 先】：静岡県立大学食品栄養科学部 食品蛋白質工学研究室(食品棟 7F 5710 室)伊藤創平
TEL　054-264-5576　FAX　054-264-5099
E-mail　itosohei@u-shizuoka-ken.ac.jp

平成２６年度　総合食品学講座　申込書（学生枠用）

受講者氏名（ふりがな）		
大学等学校名・専門・専攻		
連絡先	住所	
	ＴＥＬ	
	E-mail	
講座の受講理由		
希望する講義番号（1～26）		

※申込状況により、締切日より前に締め切らせていただきます。お早めにお申し込みください。
※記載された情報は、総合食品学講座の受講決定用資料としてのみ使用し、それ以外の目的では使用いたしません。

平成26年度総合食品学講座講義日程　実習(黄色部分)は学生は参加できません。

開催日		時間帯		テーマ名	内　　容	講　　師	開催場所
8月4日	月	9:00 ～ 17:00	28	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初歩から実習し、それら計測法を習得するとともに各種微生物検査に応用できる技術を習得する。	静岡県工業技術研究所　食品科職員	静岡県工業技術研究所
8月7日	木	13:00 ～ 17:00	29	微生物検査技術Ⅱ		静岡県工業技術研究所　食品科職員	静岡県工業技術研究所
8月18日	月	10:00 ～ 12:00	1	静岡県・静岡市地域結集型研究開発プログラムの事業成果の概要	静岡県・静岡市地域結集型研究開発プログラム「静岡発　世界を結ぶ新世代茶飲料と素材の開発」の事業成果の概要 ①香味向上を目指した茶栽培・加工工程への光技術等の活用と実用化 ②茶を原料とした飲料・素材の開発と実用化	①静岡県立大学　食品栄養環境科学研究院 茶学総合研究センター センター長・特任教授　中村　順行　氏 ②静岡県工業技術研究所 食品科　主任研究員　淺沼　俊倫　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		13:00 ～ 15:00	2	缶詰の製造技術と缶詰産業の変遷について	静岡県中部の代表産業である缶詰産業について、その中心的な製造技術である殺菌や、巻き締めなどの基礎を概説するとともに、産業の歴史の中で技術が果たしてきた役割と、我々技術者が担う命題について考える。	はごろもフーズ株式会社 経営企画部次長 村瀬　輝昭　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		15:15 ～ 17:15	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 特任教授 加藤　登　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
8月22日	金	10:00 ～ 12:00	4	お茶の製造加工ポイントとその機能性及び新たな利用法	味や香りの形成に重要な役割にあるブランチングや揉乾工程等の科学的意義を理解し、その製造技術を修得すると共に、機能性や新たな利用法について学ぶ。	元カワサキ機工株式会社 顧問 高橋　宇正　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		13:00 ～ 15:00	5	かつお節とWASHOKU～そうだ、「だし」とりから始めよう！	世界無形文化遺産に登録されたWASHOKU！日本食文化の変遷の中で、和食を支える「だし」文化は継承されてきたのか？果たして、かつお節と「だし」の未来はどうなるのか？	株式会社新丸正 開発・品質保証部 部長　佐野　英一郎　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		15:15 ～ 17:15	6	食品の劣化と保存のポイント～品質劣化の要因とその化学～	食品を加工、保存する際、品質の劣化が問題となる。品質を左右する成分の特徴、劣化の原因となる化学的要因を探り、その制御方法を学ぶ。	静岡県ものづくり支援センター アドバイザー 土肥　慎吾　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
8月25日	月	10:00 ～ 12:00	7	米および米粉の特性と活用	日本人の主食である米は、粒体では飯や餅などに、紛体では和菓子やパンなどに加工される。米の成分特性と粒体または、紛体、および近年開発されたペーストでの加工におけるポイントについて理解する。	静岡県立大学　食品栄養科学部 教授 新井　映子　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5211教室
		13:00 ～ 17:00	32	米加工品に関する実習	講義で学んだ米加工品の品質改変技術について，実習を通して理解を深める。また，食物の嗜好性を評価するための官能評価法についても実習する。	静岡県立大学　食品栄養科学部 教授 新井　映子　氏、助教　伊藤　聖子　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟2F 実習室
8月28日	木	10:00 ～ 12:00	8	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　開発センター　職員	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		13:00 ～ 15:00	9	フレーバー(食品香料)の食品開発での役割を技術及び市場より整理	フレーバーは消費者が嗜好性を商品選択する重要要素としており、そのニーズを満たす役割を担っています。その技術を主に市場性も含め説明します。	稲畑香料株式会社 ﾌﾚｰﾊﾞｰ事業本部　ｼﾆｱﾌｰﾄﾞﾃｸﾉﾛｼﾞｽﾄ 佐野　公平　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		15:15 ～ 17:15	10	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 取締役食品事業本部長 本多　真　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
9月1日	月	10:00 ～ 12:00	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等を紹介し、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 開発本部　開発センター　職員	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		13:00 ～ 15:00	12	サプリメントの開発	健康食品産業の動向や課題、健康食品の形状や製剤開発方法、製造方法、及び品質管理体制を総合的に学ぶ。	株式会社日本予防医学研究所 健康食品開発部　部長 菊池　洋　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		15:15 ～ 17:15	13	嚥下・咀嚼困難者向け食品の開発	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　主任 近石　圭吾　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
9月4日	木	13:00 ～ 17:00	30	食品の機器分析実習(GC，LC)	おいしさや機能性を構成する各種食品成分の分析に用いるガスクロマトグラフ(GC)及び液体クロマトグラフ(LC)について、分析の原理から実際の操作・解析までの基本的な事柄について学ぶ。	静岡県工業技術研究所　食品科職員	静岡県工業技術研究所
9月8日	月	10:00 ～ 12:00	14	食品の包装技術 ～ニーズにあった包装設計～	食品保護、流通に必要とされる食品包装の形態、機能及び資材の利用方法を目的にあわせて理解する。	須田産業株式会社 品質管理室　営業技術課　課長 山本　頼史　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		13:00 ～ 15:00	15	静岡県内の6次産業化による新商品開発事例	静岡県内の先進事例を題材に、農林漁業者自らが加工、流通、販売する取組や、農林漁業者と中小企業者が連携して、新しい商品やサービスを開発・販売する取組などの6次産業化による新商品開発について学ぶ。	静岡県マーケティング推進課　6次産業推進班 班長　勝地　孝則　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		15:15 ～ 17:15	16	食品の流通における 安全・安心	BSE問題以来，消費から生産へのトレーサビリティが重視され，すでに様々な取り組みがなされている。それらの現状や利用するための考え方を学ぶ。	東海大学　海洋学部　水産学科　食品科学専攻 教授 荒木　惠美子　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
9月11日	木	10:00 ～ 12:00	17	栄養と生活習慣病	生活習慣病の定義、発症機序および予防や治療に有効的な食品や栄養素、食生活等の話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	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		13:00 ～ 15:00	18	異物混入対策にどう取り組むか？	異物混入は原料から、流通まであらゆる過程で発生の可能性がある。人に危害を及ぼす異物はきわめて少ないが、自主回収につながりやすいだけに、品質管理上の問題としてとらえている。混入の可能性のある異物について、その発生源を防ぐという観点から混入防止策について説明します。	環境生物コンサルティング・ラボ 代表 平尾　素一　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		15:15 ～ 17:15	19	食品の非破壊分析法 ～近赤外分光分析を中心に～	近赤外線を用いると何故非破壊分析ができるのかを説明し、近赤外分光法を用いた定量分析実用例、定性分析実用例等について説明いたします。	ヤスマ株式会社 静岡商品開発部 部長　渡部　昭彦　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
9月16日	火	10:00 ～ 12:00	20	食品工場の衛生管理システムの紹介	HACCP、ISO22000やﾎﾟｼﾞﾃｨﾌﾞ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。	一般財団法人食品環境検査協会 専務理事 若澤　満　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		13:00 ～ 15:00	21	食品安全および食品衛生法と食品の品質保証	食品安全は食品品質保証の最重要課題であり、それには食品衛生法の遵守が不可欠である。食品企業の品質保証と食品衛生法に関して概説する。	公益財団法人油脂検査協会 専務理事 新保　喜久雄　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		15:15 ～ 17:15	22	消費者から支持される商品づくり	「お客様の買いたいと思う商品は何か」消費者の目線からのスーパーマーケットの取り組み方の具体的な事例を紹介し、実践的なマーケティング学として学ぶ。	こだわりの味協同組合 代表理事　冨永　昌良　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
9月18日	木	10:00 ～ 12:00	23	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基礎的な内容について学ぶ。	吉川国際特許商標事務所 所長 吉川　晃司　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		13:00 ～ 15:00	24	食品表示は事業者と消費者との信頼の架け橋	適正表示の徹底と消費者が求める情報提供とその管理態勢の強化がさらに必要とされており、表示制度の情勢や事業者の課題について理解を深めます。	一般社団法人日本惣菜協会 特別研究員　二瓶　勉　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		15:15 ～ 17:15	25	食品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品リサイクル法、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。	一般社団法人静岡県環境資源協会 専務理事 平井　一之　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
9月22日	月	10:00 ～ 12:00	26	製品化と商品化は、違う！	製品は良いのに、商品がイマイチ！という企業が溢れています。そうです！製品化と商品化は、違います！もの溢れの時代、いま、商品開発力が企業を変える原動力です。本講座では製品化と商品化の違いと開発方法を学びます。	有限会社ヴィ・ダブリュ・ストーク 代表取締役 望月　聖司　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
		13:00 ～ 17:00	27	5C分析演習	商品開発には、世の中の流れ（流行）などに敏感でなくてはなりません。消費者の視点とビジネスの視点の違いを知ることによって、顧客目線の製品、商品を開発する意識を学ぶ。	有限会社ヴィ・ダブリュ・ストーク 代表取締役 望月　聖司　氏	静岡県立大学 食品栄養科学部棟1F 5112教室
9月25日	木	9:00 ～ 17:00	31	小型食品加工機器実習	各種小型食品加工機器を利用してレトルト食品やペットボトル飲料の製造法を実習するほか、電気透析装置による脱塩処理やスプレードライヤーによる液体の粉末化などの実演を見学す ることで食品加工機器への理解を深める。	静岡県工業技術研究所　食品科職員	静岡県工業技術研究所
9月29日	月	9:00 ～ 17:00					
10月2日	木	13:00 ～ 17:00	33	工場管理技術実習	食品機械メーカーを見学し、食品機械についての知識を修得する。また、機械製作現場の見学を通じて機械製造工程について学ぶ。	株式会社大川原製作所 専務取締役 脇屋　和紀　氏	株式会社大川原製作所