

第10回 東京海洋大学・日本技術士会登録食品技術士センター

産学連携 WEB 講演会



前年度（第9回）産学連携講演会の様子

・学生&教職員各位**参加費無料!!**

・センター会員1000円、会員外3000円

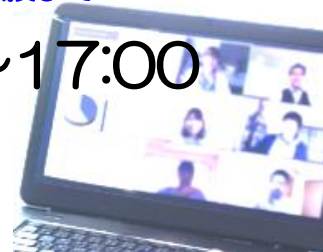
※ 事前支払いされた方は参加可能

お問合せ先：食品技術士センターHP <https://jafpec.com/>

東京海洋大学関係者は濱田教授まで

日時：2020年 11月 24日（火） 14:00～17:00

方法：Webセミナー（Zoom使用）



プログラム

14:00	開会挨拶	食品技術士センター 会長 浅野 行蔵 氏
～ 14:10	組織紹介	東京海洋大学 教授 濱田 奈保子 氏
14:10	自己紹介	食品技術士センター 参加者自己紹介
～ 14:20		東京海洋大学 参加者自己紹介
14:20	演者①	東 剛己 氏 食品技術士センター 理事
	所属	東京フード株式会社 研究所 研究技術部
～ 14:50	演 題	「業務用チョコレート概説」
14:50	演者②	中田 絢弓 氏 修士2年
	所属	東京海洋大学院 食品流通安全管理専攻
～ 15:20	演 題	魚類主要アレルギー (パルプアルブミン) のIgE結合エピトープ解析
15:20	演者③	木村 広輝 氏 修士2年
	所属	東京海洋大学院 食品流通安全管理専攻
～ 15:50	演 題	通電加熱がホタテガイの品質に及ぼす影響
15:50	演者④	浅野 行蔵 氏 食品技術士センター 会長
	所属	北海道大学 名誉教授
～ 16:20	演 題	海産資源と微生物の活用
16:20	全体討論	座長：跡部 昌彦 氏 食品技術士センター 副会長
～ 16:50	意見交換	参加者全員対象
16:50	総 括	東京海洋大学 教授 濱田 奈保子 氏
17:00	閉 会	

司会進行：岡野 利之 食品技術士センター担当理事

「技術士」は、技術士法第2条に基づき、高等の専門的応用能力を必要とする計画、研究、設計、分析、試験、評価又はこれらに関する指導の業務の分野に携わる技術者にとって最も権威ある国家資格です。



JABEE課程修了者は技術士
一次試験が免除されます