



Web セミナー(YouTube 配信)を再視聴のご案内

令和4年度のセミナーは、会場での開催とともに内容を録画し、YouTube 限定配信を行いました。現在公開中のセミナーは下記のとおりです。ご視聴したいセミナーがございましたら、ぜひお申し込みください。

(うら面の申込書に必要事項を記入して申込してください。)

※ Web セミナー(全8件)

No	内容等
1	タイトル : <u>ご存じですか? 「無添加」表示ができなくなります</u> (内容) 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインについて解説。
2	タイトル : <u>食品衛生セミナー 微生物のコントロールのしかた</u> (内容) 細菌性食中毒を防止するための殺菌方法や、菌の増殖を抑える方法について解説。
3	タイトル : <u>商品開発セミナー ヘルシーDoを活用した商品開発</u> (内容) 「健康でいられる体づくりの食品」として北海道が独自に認定する制度『ヘルシーDo』について、解説。
4	タイトル : <u>商品開発セミナー</u> <u>包装商品設計(開発)において考慮すべきこと 消費・賞味期限と包装商品</u> (内容) 食品を販売する上で欠かせない、包装について、基本的なことや消費・賞味期限とのかかわりについて解説。
5	タイトル : <u>食品製造業向け エネルギーロスの改善セミナー</u> (内容) 食品を製造する際に使われるエネルギー。日々の小さなロスが積もれば大きな損失になることも。エネルギーロスの見える化と対策について解説。
6	タイトル : <u>高齢化社会のキーワード 「食におけるタンパク質の重要性」</u> (内容) 体を構成する成分のうち、水の次に多いタンパク質。質の良いタンパク質とは何か。一日に必要な量とは。体内での消化吸収や働きについても詳しく解説。
7	タイトル : <u>旭川地域食品産業活性化セミナー</u> <u>業務用食用油価格2倍にアップ!</u> <u>価格高騰を乗り切る食用油延命術の基本とポイント</u> (内容) 食品製造ではよく使用される原材料であり、揚げ物には大量に必要な食用油。価格高騰を受け、使用量の節約に役立つ劣化防止策について解説。
8	タイトル : <u>炭水化物と食物繊維の機能性と食品への利用</u> <u>~高齢者のための健康機能食品の開発~</u> (内容) 実は炭水化物に分類される食物繊維。その機能性や食品への応用方法について紹介。糖質源としての炭水化物の重要性や適正な摂取方法についても解説。

※ HACCP の考え方や運用のコツを、当センターホームページ『センター長コラム』(<https://www.arc-net.or.jp/fosup/column/>)で連載しています。

ぜひ、そちらも併せてご覧ください!

----- 申込み欄 (この用紙をそのまま FAX、E-mail で送信してください) -----

<宛先> 旭川食品産業支援センター FAX:(0166)68-2828

E-mail:fosup*arc-net.or.jp

(*は@に変換してください)

WEB セミナー聴講の申込

希望するセミナー番号を○で囲み、FAXまたは E-mail にてお申し込みください。

お申し込みいただいた方には後日、YouTube の URL をお知らせします。

事業者名	
住所	
ご担当者様氏名	
電話番号	
メールアドレス	@
ご希望のセミナー (希望する No.すべてに○)	1 2 3 4 5 6 7 8 全て希望

その他質問等