

FAX 03-6431-9126

日本化粧品技術者会東京支部事務局御中

エルダース講演会 参加申込書

* 申込締切り:9月30日

氏 名		
エルダース講演会	出 席	欠 席
エルダース懇親会	出 席	欠 席
備考		

エルダース第38回講演会のご案内

本年7月に日本化粧品技術者会東京支部が移転しましたので、今回は渋谷区元代々木にある日本水産油脂協会(日本食品分析センター本部の隣)の会議室で講演会・懇親会を行ないます。なお、講演会は元宮坂醸造相談役の宮坂正昭氏に「発酵産業と味噌」と題してお話いただきます。

月 日	平成23年10月14日(金) 15:00~19:00
場 所	(財)日本水産油脂協会 3階会議室 (東京都渋谷区元代々木町32-7) 詳細なアクセス、略図などが必要な場合は、参加申込書にその旨ご記入ください。 後日、資料をお送りしますので、下欄にご住所を併記してください。
講演会	15:40~17:10 会費:1000円
懇親会	17:20~19:00 会費:5500円 (財) 日本水産油脂協会 2階会議室

なお、講演会前(15:00~15:30)に、エルダースの総会を行っています。

～ 日本化粧品技術者会東京支部 交流会“エルダーズ” ～

講演会	「発酵産業と味噌」 講 師 宮坂 正昭 氏
要旨	① 発酵産業とは 発酵産業は医薬品産業 化学産業が発展して 酒味噌醤油ビール漬け物など 飲食品関係は17%しかない ② 発酵と腐敗の違いは？ オールドバイオテクノロジーは数千年の歴史があるが、ニューバイオはまだ30年しか たっていない ニューバイオとは？ ③ 味噌の色が変わって何が悪い 味噌の変色の原理(メイラード反応)を実験で説明 ④ ダシ入りみそは死んでいる ダシ入り味噌の酵素は消滅している なぜ？実験で 説明 ⑤ 和食の味は発酵の味 洋食の味は抽出の味 あるシェフの話
略歴	長野県 諏訪市 に生まれる 昭和27年3月 北海道大学 農学部 農芸化学科 卒業 昭和27年4月～31年3月 理化学研究所 昭和31年4月～32年10月 ハワイ ホノルル製氷酒造(株)に酒造技師として着任 昭和32年11月 宮坂醸造(株)入社 東京工場 味噌製造部門担当 昭和41年6月 取締役就任 以後、常務取締役、取締役副社長、取締役副会長、 相談役を歴任 平成21年11月 相談役を退任 平成18年4月～ 人間総合科学大学 講師就任 食品発酵学を担当
公職 その他	昭和45年6月～平成4年3月 労働災害防止指導員 昭和58年4月～平成15年4月 野方防火管理研究会会長に就任 平成6年12月～平成15年4月 TVKテレビ神奈川 「みそ博士の元気いっぱい」 に出演 番組100回で終了
	平成10年7月 内閣総理大臣より 安全功労賞 を授与される