



いま求められる 新たな食品開発を目指して

消費人口が増えないなかで、新たな需要を喚起するには、新しい加工食品が必要です。加工食品開発の切り口は、美味しさ、健康増進機能の付加、そして新しい加工法です。そのための新技術、新製品開発の情報提供と競争的研究資金につながる研究課題や研究体制の整備を考えるため、セミナーを開催します。

日時

2011年 **8月5日(金)** 13:30~17:30

会場

福山大学 大学会館3階 第3会議室
(広島県福山市東村町三蔵985)

プログラム

13:30 開会・あいさつ

13:40~講演1「**圧力の食品の加工への利用**」

福山大学生命工学部生命栄養科学科

澁上 倫子 氏

14:25~講演2「**病者用刺身の開発**」

独立行政法人水産大学校食品科学科

芝 恒男 氏

15:10~15:20 休憩

15:20~講演3「**醤油の新しい機能性ー日本が誇る調味料を科学するー**」

ヒガシマル醤油株式会社 研究所

古林 万木夫 氏

16:05~講演4「**生体老化を緩和！？ 畑の赤いダイヤ、小豆からの贈り物**」

近畿大学農学部水産学科水産利用学研究室 伊藤 智広 氏

16:50~総合討論

17:30 閉会

主催:特定非営利活動法人中国四国農林水産・食品先進技術研究会、農林水産省

共催:(申請中)福山大学 社会連携センター、福山大学生命工学部、独立行政法人水産大学校

後援:(申請中)岡山県食品新技術応用研究会、おかやまバイオアクティブ研究会

社団法人 農林水産先端技術産業振興センター

<お問合せ・申込み先>

特定非営利活動法人中国四国農林水産・食品先進技術研究会(略称:NPO法人中四国アグリテック)

岡山市北区津島中1-1-1 岡山大学農学部3号館 102号室 <http://www2.ocn.ne.jp/~agritech/>

Tel 086-237-3340 fax 086-201-0551 E-mail agri@key.ocn.ne.jp

お名前、ご所属、Tel & fax番号、交流会参加の有無をFAXしていただくか、同内容をメールでお送りください。

* 申込締切:2011年7月29日