

10/18 (木) 研究成果発表会

◎ 申込方法：裏面の参加申込書をFAXしてください【参加無料】

開 会 13:00

① 研究成果発表	13:10 ~ 13:40
1 包装フィルムの水蒸気透過性評価装置の開発	主 任 飯塚 真也
2 酒質の改善について	専門研究員 樋口 誠一

② 開発事例発表	13:40 ~ 14:10
1 「大豆粉ヨーグルトの開発」 凝固剤不使用の美味しいヨーグルトの開発について	株式会社ペリカン 代表取締役 原田 洋志
2 「ろ紙ひだ折機の開発」 世界初！化学分析用「ひだ折りろ紙」の自動折り込み機の開発について	東洋精機株式会社 代表取締役 河野 政美

休 憩 14:10~14:30

大豆粉ヨーグルトの試食、日本酒の試飲をしていただきます。

③ 第3回高付加価値食品開発支援セミナー	14:30 ~ 16:00
「美味しさの科学～味と食感の視点から～」	
東京大学大学院農学生命科学研究科 朝倉 富子特任教授	
健康をキーワードとした食品開発の中でも“おいしさ”は重要な要素です。そこで、“おいしさ”を基点とした食品開発のアプローチについて、減塩食品や高齢者用食品を例として紹介いただきます。	

④ 研究成果発表	16:00 ~ 16:30
3 米の評価方法について	技 師 斎藤 健太
4 食品の味成分の違いを見える化する	担当部長 仲島 日出男

⑤ 新規導入機器の紹介等	16:30 ~ 16:40
--------------	---------------

閉 会 16:40

FAX 048-525-6052



◎ 食品分析セミナー(10:00)参加ご希望の方は別紙にてお申込みください。

10/18研究成果発表会 参加申込書

企業名(団体名)

〒
所在地

電話

FAX

E-mail

参加者(役職・氏名)

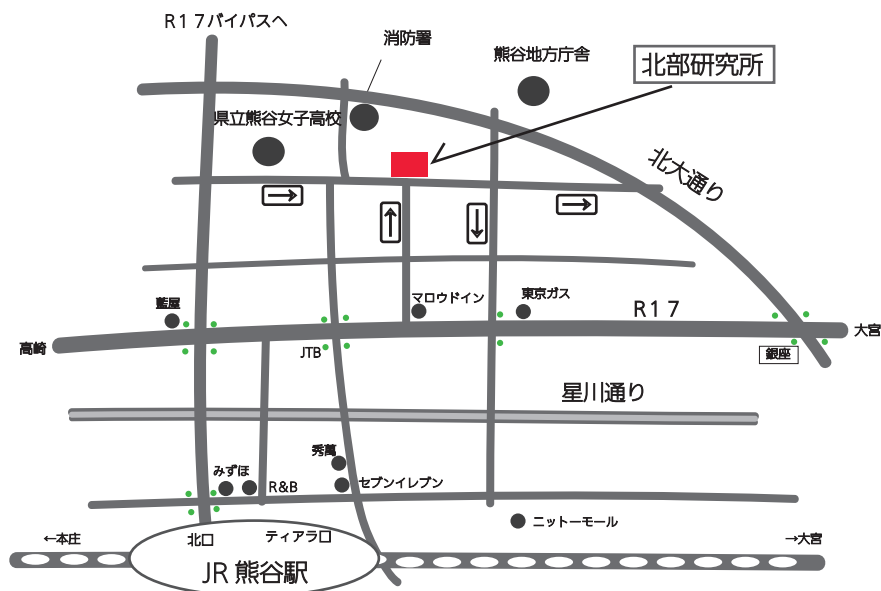
①

②

③

④

※ご記入いただいた個人情報は、今回の発表会の事務処理、今後のセミナー等のご案内(DM、メール等)以外には利用いたしません。



会場・埼玉県産業技術総合センター
北部研究所 3F 講堂

所在地・熊谷市末広2-133

アクセス・JR高崎線熊谷駅より
徒歩約10分

駐車場が限られておりますので
できるだけ公共交通機関をご利用ください

お問い合わせ・・・

事業化・製品開発支援担当
原田 本田

TEL 048-521-0614