

第1回 機能的食品開発セミナー (オンライン) 2020

～機能的表示制度の現状と新商品開発に向けて～

参加
無料

北海道では、地域の素材を活用した魅力ある商品開発が活発に行われています。本セミナーでは、より付加価値の高い機能的な素材開発、商品化及びブランド化に向けたセミナーを開催いたします。

後日、要望に応じてヘルシーDoの申請等に関する個別の相談にも対応いたします。多くの皆様のご参加をお待ちしております。

※「シーズ活用型食品」とは、**食品の機能的性**、加工性、味、食べやすさ、保存性、安全性、製造効率に関する研究等を活用した加工食品と定義しています。今回は機能的性に着目し、セミナーを開催します。

開催日

令和2年9月30日(水) 15:00～16:30



1 講演

15:00～15:45

健康食品市場の動向と機能的表示の現状

インフォーマ マーケッツ ジャパン株式会社/健康産業新聞 編集長 長谷川 光司 氏

2 ヘルシーDo制度について

15:45～16:05

制度の現状と支援ツールの作製等について

一般社団法人北海道バイオ工業会 事務局長 三浦 健人

3 機能的素材の紹介

16:05～16:25

① 甜菜由来素材ラフィノース

日本甜菜製糖株式会社総合研究所 上席研究員 名倉 泰三 氏

② 乳酸菌Hokkaido株の食品利用例について

公益財団法人北海道科学技術総合振興センター 相澤 美貴

お申込

下記もしくはQRコードから参加申込ください
「[申込先](#)」 ※申込先が開けない場合はお問合せください
申込期限…【9月28日(月)】



※本セミナーは、オンラインのみの開催となります。

申込みいただいたメールアドレスへIDをご連絡いたしますので、当日までにZOOMのインストールをお願いいたします。

主催：北海道、公益財団法人北海道科学技術総合振興センター、一般社団法人北海道バイオ工業会、一般社団法人北海道食品産業協議会、一般社団法人北海道食産業総合振興機構

<問い合わせ先> 公益財団法人北海道科学技術総合振興センター (略称：ノーステック財団)
研究開発支援部 工藤 相澤 TEL:011-708-6392 E-mail:kenkyu@noastec.jp