

第1回 機能的食品開発セミナー 2021

参加無料

～ 機能的素材と商品開発の動向について ～

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。昨年に引き続き、より付加価値の高い機能性を持つ素材開発、商品化及びブランド化に向け、セミナーを開催致します。多くの皆様のご参加をお待ちしております。

※ご要望に応じて、ヘルシーD oの申請等に関する個別の相談にも対応いたします。



開催日 令和3年9月21日（火） 15:00～16:40（オンライン開催）

1 基調講演（60分） 15:00～16:05

機能的食品開発に向けた素材解説

アドバイザースタッフ研究会 代表世話人

国立健康・栄養研究所 協力研究員 千葉 一敏 氏

2 話題提供①（10分） 16:05～16:15

四国地域における機能的食品・取組の紹介 ～栗渋皮ポリフェノール～

(株)中温 常務取締役 辻田 純二 氏

3 話題提供②（10分） 16:15～16:25

ヘルシーD o商品の紹介 ～マメトペ+（プラス）～の開発

帯広農業高校食品科学科

4 話題提供③（10分） 16:25～16:35

令和3年度ヘルシーD oの商品開発・販路支援に向けた支援について

一般社団法人 北海道バイオ工業会 事務局長 三浦 健人

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16日(木)】



※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

後援：食品機能性地方連絡会

<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 相澤 工藤 TEL:011-708-6392 E-mail:kenkyu@noastec.jp