

第2回 機能的食品開発セミナー (オンライン) 2020

～水産資源等を活用した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性のある素材開発、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D o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。今回は機能性に着目し、セミナーを開催します。

開催日

令和2年10月27日(火) 15:00～16:30



1 講演

15:00～15:50

「機能性商品のトレンド」

日経BP総合研究所 客員研究員 西沢 邦浩 氏

2 話題提供

15:50～16:05

海藻類の機能性について

公益財団法人函館地域産業振興財団 研究主査 木下 康宣 氏

3 機能性素材の紹介

16:05～16:25

① エイ由来コンドロイチン硫酸オリゴ糖

丸共バイオフーズ株式会社 ファインケミカル研究所 所長 堤 尚信 氏

② ヘルシーD o 認定素材の紹介

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…【10月23日(金)】



※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