

シーズ活用型食品開発セミナー in 帯広 ～ヘルシーD o等の機能性食品の開発に向けて～

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。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と商品化に向けたセミナーを開催いたします。

セミナー終了後には個別の相談会も実施します。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。

日時 令和元年11月27日(水) 14:00～17:00

会場 十勝産業振興センター大会議室
帯広市西22条北2丁目23-9 TEL 0155-38-8850

プログラム



14:00 : 小豆ポリフェノールの機能性成分と臨床試験データについて

コスモ食品株式会社 取締役・工場長 大庭 潔 氏



14:20 : ラフィノースの機能性成分と臨床試験データについて

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

14:40 : ヘルシーD o・機能性表示食品制度と現状について

一般社団法人北海道バイオ工業会 事務局長 三浦 健人



15:00 : ヘルシーD oの認証取得とブランド・販売戦略

(株)北海道バイオインダストリー 代表取締役 村上 季隆 氏

15:20 : 講師との意見交換

～機能性素材を用いた食品のブランド化に向けて～

15:50 : とかち財団の支援事業について

名刺交換・企業相談会 (16:00～17:00)

お問い合わせ : 公益財団法人北海道科学技術総合振興センター

〒001-0021 札幌市北区北21条西12丁目 コラボほっかいどう

工藤、鈴木 Tel:011-708-6392 Fax:011-747-1911

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

共催 : 公益財団法人とかち財団

参加申込

下記フォームへ記入し、FAX (011-747-1911) または
メール(kenkyu@noastec.jp)でお送りください。

◆締め切り：令和元年11月21日（木）

※いただいた個人情報は、本セミナーのためにのみ使用し、他の目的のためには一切使用いたしません。

参加申込書 [シーズ活用型食品開発セミナー in 帯広]

ご所属	役職	お名前	備考

電話・FAX(代表の方)	電話	/FAX
E-Mail(代表の方)		

個別相談：希望する()、希望しない()

※何れかに○を付してください。