

あいち 食品工業技術センターニュース

2015年11月号

今月の内容 ● トピックス

● 技術解説「ジビエ：その利活用の現状と課題について」

トピックス

●アグリビジネス創出フェア 2015 in TOKAI

ー 農林水産・食品産業分野における産学官連携によるマッチング促進 ー

主催 特定非営利活動法人 東海地域生物系先端技術研究会

日時 11月25日(水) (10:00~17:00)

場所 ウィンクあいち(愛知県産業労働センター) 6階展示場

内容

- ・開会式
- ・成果発表 「ショートプレゼンテーション」(大学・高校・企業の研究機関の研究
成果)
- ・パネル等の展示 大学・研究機関・高校・企業等研究成果、6次産業化新製品等
- ・相談コーナー 農水省産学連携支援事業コーディネーター

●平成27年度日本食品科学工学会中部支部シンポジウム及び支部大会

日時 12月5日(土) 13:00~17:15

会場 名城大学 天白キャンパス 共通講義棟北 321教室

- ・シンポジウム：13:00~14:20

「食品のミクロ構造：物性研究最前線」

13:00 微細な液滴における水の凍結について

岐阜大学応用生物科学部 准教授 岩本悟志 氏

13:40 弾性液を利用したゲル状食品の表面近傍の固さの評価

名城大学農学部 准教授 前林正弘 氏

支部大会：14:30~17:15

- ・総会
- ・一般講演及び技術セミナー
 - 演題「マロラクティック発酵を利用したワイン風清酒の開発」
発酵バイオ技術室 主任研究員 伊藤彰敏
 - 演題「半田市指定天然記念物「萬三の白モッコウバラ」から分離した酵母を利用した清酒
の開発」
発酵バイオ技術室 主任 三井 俊
- ・交流会