



～専門家に聞く～

参加
無料

今が開発のチャンス！ 高圧加工食品の可能性

定員：50名

加熱処理とは異なる技術として注目されている高圧処理技術。加工技術としてはまだ30年ほどしか経っていませんが、1990年に高圧加工ジャムが世界に先駆けて実用化して以来、着実に進化を遂げてきており、果実野菜加工品、飲料、食肉加工品、水産加工品など、事業化が拡大しつつあります。本セミナーでは、高圧加工技術の魅力と国内外の高圧加工食品を紹介するとともに、その技術動向を解説します。また、日本酒への高圧利用について、製造技術開発から商品コンセプト、国内外の市場調査にいたるまで、どのように開発を進めたか具体的な事例を紹介します。

平成30年9月6日(木) 13:30～16:00 (受付13:00～)

会場：万代島ビル 6階会議室 (新潟市中央区万代島5番1号)

対象者：食品の開発者はもちろん、新分野・新商品開発のネタを探している方や高圧加工に興味を持たれた方など、どなたでもご参加ください！

13:30～14:30 高圧食品加工技術の基礎と応用

講師：新潟大学 農学部 教授 西海 理之 氏

14:30～15:30 高圧殺菌工程を組込んだ日本酒醸造プロセスの開発

講師：新潟薬科大学 応用生命科学部 教授 重松 亨 氏

15:30～16:00 個別質疑 (事前申し込みが必要です)

主催：一般社団法人健康ビジネス協議会

後援：H・P未来産業創造研究会

お申込み・
お問合せ

 一般社団法人健康ビジネス協議会
TEL：025-246-4233