

令和2年度 バイオクラスター形成促進事業 研究交流会

健康の観点から発酵食品を考える

～これからの発酵食品の高付加価値化と発酵技術の高度利用～

慶應義塾大学先端生命科学研究所及び先端研発バイオベンチャー、山形大学農学部等の研究機関の最新研究事例や地元企業の商品開発等の取組を紹介し、健康の観点から発酵食品の高付加価値化と発酵技術の高度利用の可能性について考察します。

参加無料
定員40名

日時 令和2年 10月27日(火) 13:30～16:30

会場 鶴岡メタボロームキャンパス レクチャーホール (鶴岡市覚岸寺字水上 246-2)

内容 「メタボローム解析」の解説 (公財)庄内地域産業振興センター研究員 小倉 立己 氏

<提言1> 「蔵王クリームチーズ粕漬の開発について」

(株)本長 代表取締役社長 本間 光太郎 氏

<提言2> 「発酵食品と腸内環境について」

(株)メタジェン COO 村上 慎之介 氏、研究員 テナギ 氏

<提言3> 「日本酒製造の現状と課題」

(株)渡會本店 代表取締役社長 渡會 俊仁 氏

<提言4> 「日本酒等を活用した化粧品の開発について」

(株)高研 第3開発部長 佐藤 幸宏 氏

<提言5> 「麹菌由来の産業用酵素の開発と機能解析」

山形大学農学部 教授 小関 卓也 氏

意見交換・質疑応答

申込 以下の申込書にご記入の上、事前に FAX 又は email でお申込ください。

■ 参加申込書 FAX 0235-23-8231

事業所名	
住所	(〒 -) 電話
参加者	氏名
	氏名
聞きたい事	

主催 公益財団法人庄内地域産業振興センター 後援 山形県・鶴岡市

お申込み
お問合せ

(公財)庄内地域産業振興センター バイオ産業推進室

〒997-0052 鶴岡市覚岸寺字水上 246-2
TEL 0235-29-1620 FAX 0235-23-8231
e-mail bio@shonai-sansin.or.jp

お申込みはこちら

