

米及び加工食品の新市場創出に向けた マッチングフォーラム in にいがた 2018

参加
無料

～ 最新の米加工、発酵技術がもたらす
新潟県食品産業の未来 ～

日時 平成30年

9/19(水) → 20(木)
13:10～17:30 9:30～12:00



会場 ANA クラウンプラザホテル新潟

新潟市中央区万代5-11-20

第1日 (9月19日)

【基調講演】

13:20～15:20

「米澱粉をデザインする ～変異体米から品種・実用化へ～」

秋田県立大学 教授 藤田 直子 氏

「澱粉などの糖質資源を利用する酵素技術」

農研機構 食品研究部門 食品分析研究領域長 北岡 本光 氏

【講演】

15:35～16:15

「糖質の最新研究動向」

松谷化学工業株式会社 研究所 第一部長 勝田 康夫 氏

「澱粉類の最新研究動向」

三和澱粉工業株式会社 研究開発部 主任 鷲野由紀子 氏

【分科会】

16:30～17:30

第1分科会「米澱粉の構造からお米の利用を考える」

第2分科会「澱粉などの糖質資源の可能性を探る」

第3分科会「最新糖質の魅力的な世界」

第2日 (9月20日)

【講演】

9:30～10:30

「腸内細菌栄養学の可能性」

石川県立大学 准教授 栗原 新 氏

「伝統発酵食品に躍動する微生物たち ～それぞれの個性と秘められた可能性～」

石川県立大学 准教授 小柳 喬 氏

【パネルディスカッション】

10:45～11:55

「発酵技術の目指すべき方向性を探る! ～最新の腸内細菌研究から観た可能性～」

●お問い合わせ 新潟県農林水産部農業総務課政策室 電話：025-280-5289

主催／新潟県・新潟県新たな米産業創出技術研究会

後援／米および米加工食品におけるイノベーション創出を目指す研究開発プラットフォーム

【分科会】 9月19日 16:30~17:30

第1分科会【澱粉構造】 講師：秋田県立大学 教授 藤田 直子 氏

第2分科会【糖質資源】 講師：農研機構 食品分析研究領域長 北岡 本光 氏

第3分科会【最新糖質】 講師：松谷化学工業株式会社 勝田 康夫 氏 三和澱粉工業株式会社 鷺野 由紀子 氏

※講師を囲んでのディスカッションを実施

【パネルディスカッション】 9月20日 10:45~11:55

パネリスト：栗原 新 氏(石川県立大学 准教授) 小柳 喬 氏(石川県立大学 准教授)

中井 博之 氏(新潟大学 准教授) 葉葺 正幸 氏(㈱和僑商店ホールディングス 代表取締役)

渡辺 聡 (新潟県農業総合研究所食品研究センター 穀類食品科長)

司 会：眞島 操 (新潟県農業総合研究所食品研究センター センター長)

米及び加工食品の新市場創出に向けた マッチングフォーラム in にいがた 2018

参加申込書

新潟県農業総合研究所食品研究センター 宛

E-mail: f-match@ari.pref.niigata.jp FAX: 0256-52-6634

所属名	職 名	氏 名	19日				20日
			講演会	分科会			
	澱粉 構造	糖質 資源		最新 糖質			
(例) ○○○○会社	課 長	新 潟 太 郎	○		○		○

注1：参加される欄に○印を記入ください。19日あるいは20日のみの参加も可能です。情報交換会は当日に参加費5,000円が必要です。

注2：分科会に参加御希望される場合、「澱粉構造」「糖質資源」「最新糖質」いずれか1つの欄に○印を記入ください。なお、1分科会あたりの予定人数(30名)を超えた場合に、御希望にお応えできないことがあります。

注3：会場準備等の都合がありますので、8月31日(金)までにお申し込みください。

会場案内

ANA クラウンプラザホテル新潟

〒950-8531 新潟市中央区万代5-11-20

TEL 025-245-3333

