

食の未来をひらく

食品産業SDGs推進技術と フードテック活用促進セミナー

参加
無料

令和7年3月19日(水) 13:00~17:00

倉吉エースパック未来中心

セミナールーム1, 2 (鳥取県倉吉市駄経寺町212-5)

① SDGs技術セミナー 13:05~15:05

講演 13:05~14:05

「おいしい」が解決する食課題

~「動物感」のある植物性ダシ~

不二製油(株) 経営企画部門
風味基材事業部 部長

齋藤 努 氏



講演 14:05~15:05

未利用バイオマスの有効活用を実現
するマイクロ波加熱応用技術の開発

兼松エンジニアリング(株)
開発部 マネージャー

山中 恭二 氏



② フードテックセミナー 15:15~17:00

大学から 15:15~16:15

研究
紹介

3Dフードプリンティング技術の可能性

山形大学 山形大学理工学研究科

教授 古川英光 氏



F-EAT(フィート) 代表取締役

伊藤 直行 氏



事例
紹介

16:20~17:00

フードロス素材を活用した新製品開発

鳥取県産業技術センター

試食
あります

お申込
方法

下記URLのフォームに記入、または裏面申込用紙でお申込ください

<https://tiit.or.jp/3202/5450/319sdgs/>

お申込期限 3月17日(月) →二次元コードはこちら

お問
合せ

地方独立行政法人鳥取県産業技術センター 担当: 寺田

お電話: 0859-44-6121 FAX: 0859-44-0397

E-mail: tiit-shokuhin@tiit.or.jp

主催 鳥取県産業技術センター 共催 鳥取大学 研究推進機構, 鳥取県

後援 鳥取県食品産業協議会



講演

13:05~14:05

「おいしい」が解決する食課題～「動物感」のある植物性ダシ～」

不二製油(株) 経営企画部門 風味基材事業開発部 部長 齋藤 努 氏

2024年の訪日観光客は年間過去最高を更新しましたが、一方で様々な文化・背景をもつ観光客の増加により、現場での食の多様性への対応が強く意識されつつあります。弊社ではダシに着目し、食の制約がある動物性が持つ「満足感」を、植物性由来の油脂とたん白から組み立てるといふ、全く新しいおいしさの技術“MIRACORE®(ミラコア)”を開発しました。本セミナーでは、この技術を活用した植物性ダシ“MIRA-Dashi®(ミラダシ)”の試飲体験も併せて、本技術についてご紹介いたします。

講演

14:15~15:05

「未利用バイオマスの有効活用を実現するマイクロ波加熱応用技術の開発」

兼松エンジニアリング(株) 開発部 マネージャー 山中 恭二 氏

一般に普及している電子レンジは食品を短時間で温めたいへん便利な加熱機器で、マイクロ波加熱の代名詞とも言えます。マイクロ波加熱の利用研究は、乾燥・合成・殺菌・抽出など幅広い分野で実用化が進み、現在さらなる技術開発も行われています。今回、弊社が取り組んできたマイクロ波加熱応用技術の開発について、農産加工残渣や食品素材の有効活用の事例を交えてご紹介いたします。

講演

15:15~16:15

「3Dフードプリンティング技術の可能性」

(1) 開発経緯 : 山形大学 山形大学理工学研究科 教授 古川英光 氏

(2) 実用化事例: F-EAT(フィート) 代表取締役 伊藤 直行 氏

ゲルなど柔らかい素材である食品を造形する「3Dフードプリンター」を開発。同じ見た目でも食感や栄養素の異なる食品を作ることができ、介護食や病院食への応用に向けて研究開発が進められている。今回は、その開発経緯や先端の食感制御技術、XR技術の活用についてもご紹介いたします。

事例紹介

16:20~17:00

「フードロス素材を活用した新製品開発」 鳥取県産業技術センター

試食あり

おから、昆布などの食品製造業が課題としているフードロス素材から、誰もが美味しく楽しく健康的に召し上がっていただける「バリアフリーフード」を目指し、センターで取り組んできた新製品開発について紹介する。

参加申込書

企業名等		
住所	〒 鳥取県	
電話番号		
参加者	役職・お名前	
	Eメール	
	試食のご希望	希望あり・希望なし

【個人情報の利用について】

ご記入頂きました個人情報は、今後の研究会等の情報提供その他の正当な目的のみに使用させていただきます。

お申込先

FAX 0859-44-0397

Eメール tiit-shokuhin@tiit.or.jp (担当: 寺田)

お申込期限

令和7年3月17日(月)