

令和6年8月28日(水)
香川県産業政策課 技術振興・販路開拓グループ
担当：二川・大島(内線3418、直通087-832-3351)
香川県産業技術センター 食品研究所
担当：藤川・松岡(電話087-881-3175)

かがわ食品イノベーション研究会の会員募集、及び 第1回食品イノベーションセミナーのご案内について

香川県産業技術センターでは、食品製造技術の高度化、人材育成・技術伝承等を支援し、会員企業の新製品開発・新分野進出に寄与することを目的とした「かがわ食品イノベーション研究会」を設立し、参加を希望する会員企業を募集します。

第1回のセミナーでは、廃棄予定の副産物等に手を加えて新たな価値を付与する「アップサイクル」をテーマとし、「微生物を用いたフードテック」と「加圧熱水抽出」について、(株)フジワラテクノアートの深野氏と(株)大倉工業の吾妻氏にそれぞれご講演いただきます。

食品のアップサイクルに関心のある企業の皆さまのご参加をお待ちしております。

<※ アップサイクルとは、廃棄物や副産物など、従来、不要と考えられているものや有効活用されていないものを、様々なアイデアや手法で新たな価値のあるものに転換することを指します。>

- 1 日 時 令和6年9月20日(金) 13:30~16:00
- 2 定 員 40名程度
- 3 会 場 香川県産業技術センター3F研修室(高松市郷東町587-1)
- 4 内 容
<開会> 13:30~13:45
会長挨拶 香川県産業技術センター所長 瀧田 敏弘
「かがわ食品イノベーション研究会」設立趣旨説明
<食品イノベーションセミナー 講演> 13:45~16:00
「微生物を用いたフードテックによる持続可能なイノベーション」
株式会社フジワラテクノアート プロセス開発部 深野夏暉 氏
「オリーブ剪定葉から加圧熱水抽出法を用いて抽出される特有成分と機能性について」
株式会社大倉工業 環境・エネルギー開発部 アグリテック開発課 吾妻俊良 氏
- 5 対 象 者 県内に事業所等を置く食品関連企業・団体、活動に賛同する大学等教育機関、公的機関の職員
- 6 参 加 費 無料
- 7 主 催 香川県
- 8 申 込 方 法 申込書にご記入の上、電子メール又はFAXにてお申し込みください。
準備の都合上、9月13日(金)までにお申し込みください。

= 問い合わせ先 =

香川県産業技術センター 食品研究所 藤川・松岡 E-mail: wg4557@pref.kagawa.lg.jp
〒761-8031 高松市郷東町587-1 TEL: 087-881-3175、FAX: 087-882-9481