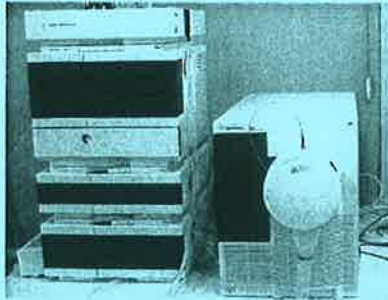


平成29年度 埼玉県産業技術総合センター北部研究所

研究成果発表会



液体クロマトグラフ質量分析装置



県産小麦のうどん



ソフトスチームを活用した製品例

日 時 **平成29年11月30日(木) 13:00~15:45**

会 場 **埼玉県産業技術総合センター北部研究所 3F 講堂**

参加費 **無料**

申込方法 **裏面の参加申込書に必要事項を記載し、FAXしてください。**

開 会 (13:00)

第1部 研究成果発表 (13:10~14:20)

13:10~ 機器分析を利用して食品成分の違いを見える化する

(専門研究員 仲島日出男)

13:30~ 県産小麦を使用した麺の特徴的な味・香りはどのように生まれるのか

(主任 成澤 朋之)

13:45~ ソフトスチーム技術を活用した食品製品の高付加価値化

(専門研究員 常見 崇史)

14:00~ 食品包装フィルムのガス透過性について

(主任 飯塚 真也)

第2部 業務紹介 (14:20~14:30)

14:20~ 依頼試験、受託研究、酵母の頒布等について (主任研究員 横堀 正敏)

《 休 憩 14:30~14:45 》 展示物や研究所のお酒の試飲をお楽しみください。

第3部 講演 (14:45~15:45)

テーマ 「これからの食品開発の方向性~生活習慣病とアレルギー対策について~」

講 師 工学院大学先進工学部教授 山田 昌治 氏

閉 会 (15:45)



研究成果発表会 参加申込書



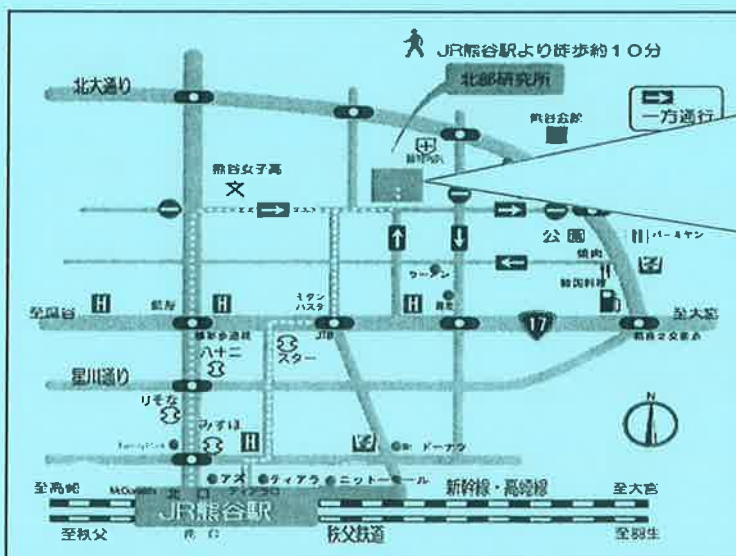
埼玉県産業技術総合センター北部研究所

FAX 048-525-6052



埼玉県のマスコット
「コバトン」

| | | |
|------------------------------------|---|-----------------------------|
| 企業名 (団体名) | | |
| 所在地 | 〒 | 電話 () FAX () E-mail |
| 参加者 (役職・氏名) <small>ふりがな</small> | ① | ② |
| | ③ | ④ |
| 参加するものにレ点を付けてください。 | <input type="checkbox"/> 第1・2部 研究成果発表・業務紹介 <input type="checkbox"/> 第3部 講演 | |



会場：埼玉県産業技術総合センター
北部研究所 3F 講堂

・《所在地》熊谷市末広 2-133
(熊谷女子高の東隣です。)

- ・JR熊谷駅から徒歩約10分です。
- ・駐車場は狭いので、できるだけ公共交通機関をご利用ください。

《お問い合わせ先》
事業化支援担当 坂田
TEL 048(521)0614

ご記入いただいた個人情報は、今回の発表会に係る事務処理、今後のセミナー等のご案内 (DM、E-mail 等) 以外には利用しません。