

# 10/18 (木) 研究成果発表会

◎ 申込方法：裏面の参加申込書をFAXしてください【参加無料】

開 会 13:00

## ① 研究成果発表 13:10~13:40

- |                        |             |
|------------------------|-------------|
| 1 包装フィルムの水蒸気透過性評価装置の開発 | 主 任 飯塚 真也   |
| 2 酒質の改善について            | 専門研究員 樋口 誠一 |

## ② 開発事例発表 13:40~14:10

- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 「大豆粉ヨーグルトの開発」<br>凝固剤不使用の美味しいヨーグルトの開発について        | 株式会社ペリカン 代表取締役 原田 洋志 |
| 2 「ろ紙ひだ折機の開発」<br>世界初！化学分析用「ひだ折りろ紙」の自動折り込み機の開発について | 東洋精機株式会社 代表取締役 河野 政美 |

休 憩 14:10~14:30

大豆ヨーグルトの試食、日本酒の試飲をしていただきます。

## ③ 第3回高付加価値食品開発支援セミナー 14:30~16:00

### 「美味しさの科学～味と食感の視点から～」

東京大学大学院農学生命科学研究所 朝倉 富子特任教授

健康をキーワードとした食品開発の中でも“おいしさ”は重要な要素です。そこで、“おいしさ”を基点とした食品開発のアプローチについて、減塩食品や高齢者用食品を例として紹介いただきます。

## ④ 研究成果発表 16:00~16:30

- |                    |             |
|--------------------|-------------|
| 3 酒米の新たな評価方法について   | 技 師 斎藤 健太   |
| 4 食品の味成分の違いを見える化する | 担当部長 仲島 日出男 |

## ⑤ 新規導入機器の紹介等 16:30~16:40

閉 会 16:40

埼玉県産業技術総合センター北部研究所 宛 (10/16まで)

● FAX 048-525-6052



◎ 食品分析セミナー(10:00)参加ご希望の方は別紙にてお申込みください。

### 10/18研究成果発表会 参加申込書

企業名(団体名)

\_\_\_\_\_

〒

所在地

\_\_\_\_\_

電話

FAX

\_\_\_\_\_

E-mail

\_\_\_\_\_

参加者(役職・氏名)

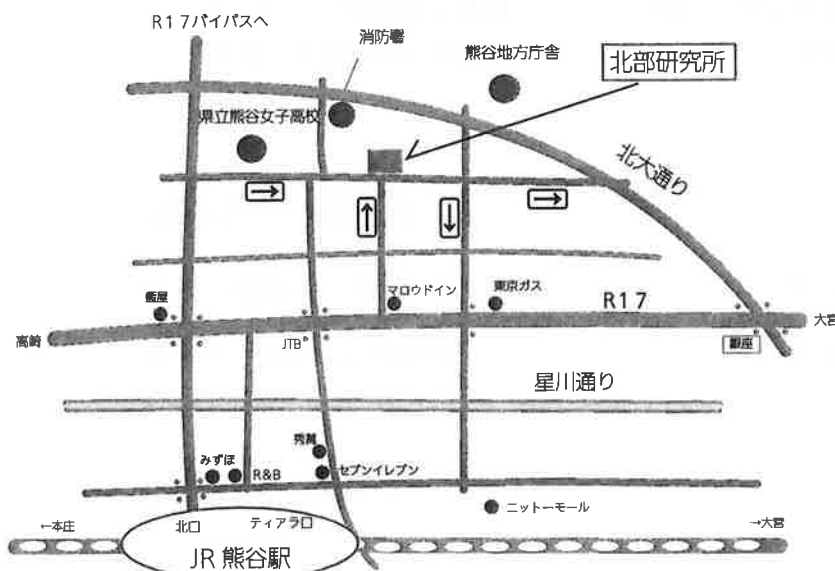
①

②

③

④

※ご記入いただいた個人情報は、今回の発表会の事務処理、今後のセミナー等のご案内(DM、メール等)以外には利用いたしません。



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

アクセス・JR高崎線熊谷駅より  
徒歩約10分

駐車場が限られておりますので  
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・・・

事業化・製品開発支援担当  
原田 本田

TEL 048-521-0614