

# 移動食品加工研究センターin岩見沢

## ■ご案内

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構（道総研）産業技術研究本部 食品加工研究センターでは、食関連企業の魅力的で付加価値の高い製品開発を支援することを目的に「移動食品加工研究センターin岩見沢」を開催することとしました。

本セミナーでは、食品加工研究センターの取組みや当センターの最近の研究成果について紹介させていただくとともに、食品分野の共同研究と知的財産について北海道知財総合支援窓口の担当者にご講演いただきます。

講演終了後は、食品企業が抱える技術的課題の解決に向け、当センター職員と北海道知財総合支援窓口の担当者による個別相談を行います。

また、当センター職員による食品企業等を対象とする現地技術指導も行います。

多数の方のご参加をお待ちしています。

## ■講演・個別相談

○日 時 令和2年1月29日（水） 13:30～17:00

○場 所 空知総合振興局 4F 講堂

（岩見沢市8条西5丁目 TEL 0126-20-0147）

## ■現地技術指導（指導を希望する空知管内の食品企業に当センター職員が訪問し、技術指導を行います。）

○日 時 令和2年1月30日（木） 9:30～12:00

## 【講演】

13:30 (5分)	開会 主催者挨拶 道総研食品加工研究センター 所長 中津 智史
13:35 (25分)	「食品加工研究センターの取組みについて」 道総研食品加工研究センター 研究参事 錦織 孝史
14:00 (45分)	「北海道独自のワイン用酵母の探索」 ～香り成分生成能に注目した北海道独自の白ワイン醸造用酵母の選抜～ 道総研食品加工研究センター 主任主査 橋渡 携
14:45	休憩（14:45～14:55）（10分）
14:55 (45分)	「過熱水蒸気処理による中華麺の保存性向上」 道総研食品加工研究センター 主査 山木 一史
15:40 (20分)	「食品分野の共同研究と知的財産～支援も含めて」 INPIT北海道知財総合支援窓口 理解増進担当 金木 裕一 氏

## 【個別相談】

16:00 ～	個別技術相談 （当センター職員と北海道知財総合支援窓口の担当者による個別技術相談です。希望される方は相談内容を参加申込書に記載してください。）
------------	--

◇主催 （地独）北海道立総合研究機構産業技術研究本部食品加工研究センター

◇共催 北海道空知総合振興局

◇お問合せ先 （地独）北海道立総合研究機構産業技術研究本部食品加工研究センター

食関連研究推進室食品技術支援グループ TEL 011-387-4116（担当：下岡）