

鮮度保持技術シンポジウム

「鮮度保持に活かすシーズと求められるニーズ」

北海道の高品質な農水産物を鮮度が保持された状態で国内外のマーケットに供給するため、現在の鮮度保持技術の課題を明らかにし、その解決を目指します。そのために、産学官の異分野の研究者が結集して意見交換し、北海道の技術革新に取り組みます。

12.2(火)

13時00分~18時10分

場 所 北海道大学 創成科学研究棟 5階 大会議室
主 催 北海道大学 北海道立総合研究機構
共 催 北海道食産業総合振興機構、北海道科学技術総合振興センター
後 援 (予定) 北海道経済産業局、北海道、北洋銀行、道銀地域総合研究所
定 員 先着 100名 参加費無料

プログラム

13:00~13:10	開会挨拶	北海道大学 理事・副学長 産学連携本部長	川端 和重
13:10~13:30	農林水産・食品産業の振興に向けた研究開発の取組みについて	農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究推進課長	島田 和彦
13:30~13:50	食産業振興に向けたフード特区機構の取組みについて	北海道食産業総合振興機構 研究開発部 統括部長	鍋島 芳弘
13:50~17:30	北海道の鮮度保持技術の現状とシーズ (各講師 30分)		
	「水産物の鮮度保持技術について」	北海道立総合研究機構 水産研究本部 釧路水産試験場 加工利用部長	木村 稔
	「これからの北海道の水産業と鮮度維持による海外展開」	北海道大学 大学院水産科学研究院 教授	今野 久仁彦
	「北海道における野菜の鮮度保持の状況」	北海道立総合研究機構 農業研究本部 花・野菜技術センター 研究部長	長尾 明宣
	「道産農畜産物の鮮度・品質の保持向上技術の現状と課題 (米, ジャガイモ, にんじん, 牛乳)」	北海道大学 大学院農学研究院 教授	川村 周三
	休 憩 (20分)		
	「ロングライフ技術を活用した食品開発」	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 食品開発部長	柿本 雅史
	「食産業におけるエネルギーマネジメント」	北海道大学 大学院工学研究院 教授	近久 武美
17:15~18:00	総合討論	コーディネーター / 北海道大学 産学連携本部 特任教授	木曾 良信
18:00~18:10	閉会挨拶	北海道立総合研究機構 理事	遠藤 滋

懇親会 18:15~19:30

場所 創成科学研究棟 1階 ポプラ
 会費 2,000円

連絡先

北海道大学 産学連携本内
「食と健康」研究会事務局 畠 (はた)
Tel: 011-706-9561 Fax: 011-706-9550
e-mail: shokuken@mcip.hokudai.ac.jp

※なお、正門 本部事務局より学内バスが 15 分間隔で運行されております。

※お申込みはメール記載の申込みフォーム又は

申込書の FAX 送信・メール添付でお願いします。

FAX 011-706-9550

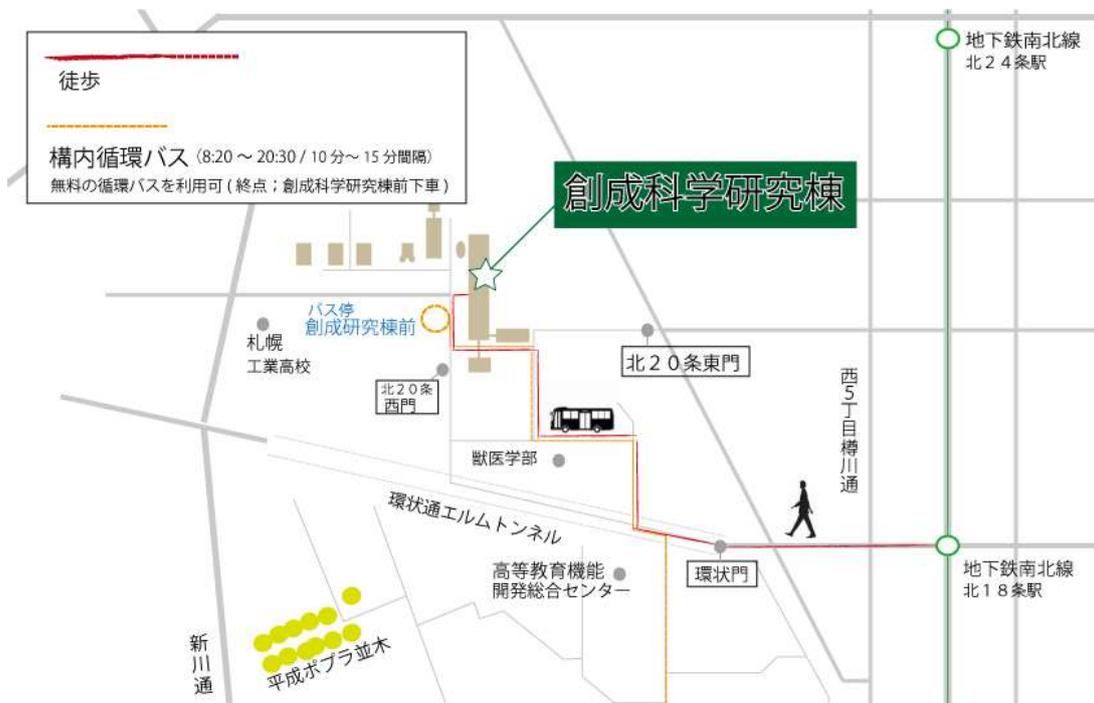
E-mail shokuken@mcip.hokudai.ac.jp

鮮度保持シンポジウム 参加申込書

申込み締切 11月27日(木)

ご芳名	ふりがな
ご所属	
役職	
電話	
E-mail	
懇親会	() 参加します () 参加しません ※○印をご記入下さい

※お申しいただいた個人情報については、同意なしに第三者への開示・提供することはありません。



※構内バスのご利用方法は、北海道大学 産学連携本部 HP よりご確認ください。

北海道大学 産学連携本部 HP (アクセス・連絡先)

http://www.mcip.hokudai.ac.jp/cms/cgi-bin/index.pl?page=contents&view_category_lang=1&view_category=1009