

食品技術研修会第286回例会

発酵食品の 基礎と開発

2025

12/10 水

15:15 ~ 17:00

プログラム

14:50 受付開始

15:15 開会

15:20 講演「発酵食品の基礎と開発のヒント」

おいしさと健康を期待させる発酵は食品開発において欠かすことのできない技術です。わが国の発酵食品の基礎を学び、発酵技術発達の歴史から、今後の開発のヒントを探ります。また、発酵によって向上するおいしさと健康効果について解説します。主なトピックスとして乳酸酢、酵素利用、低食塩、免疫調節を予定しています。

16:40 工業技術研究所の発酵に関する設備紹介

県工業技術研究所では、発酵に活用できる設備を所有しています。設備情報や活用事例、共同研究による開発事例を紹介します。

16:55 閉会

17:30 交流会

オールデイダイニング パーゴラ ホテルアソシア静岡 1階
先着30名 会員4,000円 非会員6,000円

申込み方法

下記URLまたは右の二次元コードからお申込みください。
利用者登録は不要です。
https://apply.e-tumo.jp/pref-shizuoka-u/offer/offerList_detail?tempSeq=18340

申込み期限

12月5日（金）まで

定員 60名（先着申込順） **参加費** 無料

会場 静岡県男女共同参画センター
あざれあ 4階 第一研修室



東京農業大学 教授
前橋 健二先生

「発酵」「味」に注目し各方面から科学的な研究を実施。
出演「世界一受けたい授業」
「チョコちゃんに叱られる！」
著書「旨みを醸し出す 麴のふしぎな料理力」など。



問合せ先

事務局（静岡県工業技術研究所食品科） 担当：長房、渡瀬
電話：054-278-3026 メール：sk-syokuhin@pref.shizuoka.lg.jp

主催：静岡県食品技術研究会 共催：静岡県工業技術研究所