

にいがたフードテック研究会 活動報告 No. 5

去る令和6年6月21日に、食品研究センター研究交流棟講堂にてにいがたフードテック研究会「情報交換会（分科会）」を開催しました。



分科会の様子



参加者提供の牛乳不使用アイスの試食（大好評でした!）

演題一覧

- ①プラントベースフード／代替食
- ②テンペ菌と特徴ある風味の農産物を用いたプラントベースフード製造技術の開発
- ③粉碎処理を利用した製餡技術
- ④進化型アモルファス米粉の製造・利用技術について
- ⑤米を用いた乳化素材
- ⑥食品廃棄物のアップサイクル：機能性バイオ素材（セルロースナノファイバー）
- ⑦微生物利用・発酵

今回は、食品研究センターの研究シーズを7つ紹介し、参加者から多くの質問や意見をいただきました。すでに分科会を契機としたご相談をいただいております。今後の分科会では試作品の展示等の工夫を加えていき、産学官連携を通じた新しい技術の創出を促進してまいります。

事務連絡

現在、最先端フードテックセミナー（9月19日）の開催を計画しています。山形大学の古川教授から3Dフードプリンタ、宮城大学の石川教授から分子調理学について講演いただく予定です。詳細および参加申込については、別途ご案内いたします。