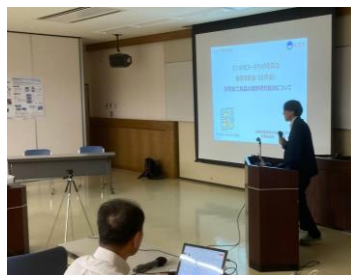
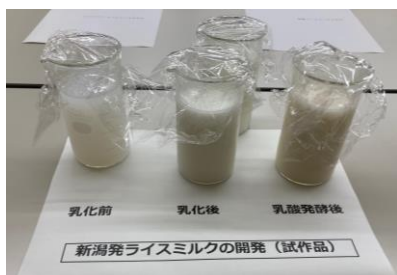


# にいがたフードテック研究会 活動報告 No. 10

令和7年8月7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。



分科会のようす(講演・試作品の展示)

## 演題一覧

- ①米由来原料を用いた卵様食品の開発について
- ②県産低未利用魚の魚醬利用による水産フードロス削減
- ③大豆を原料としたナゲット代替素材の製造技術
- ④新潟発ライスマルクの取組と新潟オリジナル乳酸菌の紹介
- ⑤穀類加工食品の最新研究動向について
  - ・ エクストルージョンクッキング
  - ・ 米菓製造における省力化
  - ・ 音響振動法による食感・物性評価

今回の分科会においても参加者から多くの質問や意見をいただきまして、感謝申し上げます。今後も研究会活動を通じて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

9月4日に最先端フードテックセミナーを開催します。詳細および参加申込については、「にいがたフードテック研究会」サブサイトをご覧ください。