（主催）京都府中小企業技術センター

**平成29年度　第３回食品・バイオ技術セミナー開催のご案内**

**「食品・バイオ技術の最前線－食品の機能性と安全性」**

世話人・座長：井上國世氏（京都府中小企業特別技術指導員・京都大学名誉教授）

　食品サイエンスおよびバイオテクノロジーの最近の話題、問題点について勉強し、議論します。最先端で活躍中の４名の講師から、食品の高度機能化を目的とした酵素化学、タンパク質化学、バイオサイエンスの理解およびこれらサイエンスの応用について紹介していただきます。具体的には、生活習慣病改善を目指す食品機能の開発、介護食品開発の観点を中心に、基礎から応用にわたり、平易に解説いただきます。

【プログラム】

日時：2018年1月19日（金）13時～16時30分

場所：京都府中小企業技術センター　5階　研修室

講演１：『コーヒーと健康 ～クロロゲン酸の機能性およびアクリルアミド低減の取組～』

成田優作氏（UCC上島珈琲（株）イノベーションセンター・係長）

講演２：『食品タンパク質由来の機能性ペプチドと腸―脳連関』

大日向耕作氏（京都大学農学研究科食品生物科学専攻・准教授）

講演３：『「植物性」が世界の潮流に。注目される大豆素材（たん白・ペプチド）の新展開』

齋藤　努氏（不二製油グループ本社(株) 未来創造研究所 たん白チームリーダー）

講演４：『日本の介護食を変える広島発“凍結含浸法”』

柴田賢哉氏（広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター 食品加工研究部・副部長）

【定員】60名（先着順）※定員を超えた場合、その旨ご本人に連絡いたします。

【参加費】　無料

【申込方法】当センターホームページ(申込みＵＲＬ：https://www.kptc.jp/seminor/syoku/)からお申し込みください。または裏面申込書にご記入の上、FAX、郵送またはメール(pdfファイル添付)でお申込み下さい。

【申込・問合せ先】　京都府中小企業技術センター　応用技術課　食品・バイオ担当

　　　　〒600-8813　京都市下京区中堂寺南町134　京都府産業支援センター内

　　　　℡ 075-315-8634 FAX 075-315-9497 E-mail [ouyou@kptc.jp](mailto:ouyou@kptc.jp)

京都府中小企業技術センター　応用技術課　食品・バイオ担当　宛

（FAX: 075-315-9497　E-mail　[ouyou@kptc.jp](mailto:ouyou@kptc.jp)）

**平成29年度　第３回食品・バイオ技術セミナー参加申込書**

平成　　　　年　　　月　　　日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 企業名 | |  | | |
| 所在地 | | 〒 | | |
| 氏名 | | | 所属 | TEL |
| FAX |
| E-mail |
| 1 |  | |  |  |
|  |
|  |
| 2 |  | |  |  |
|  |
|  |
| 3 |  | |  |  |
|  |
|  |

※申込書にご記入いただいた個人情報は、本セミナー参加者名簿として活用させていただきます。なお、当センターが開催する各種セミナー等に関する情報をE-mail、メールマガジン及び郵便によりお知らせすることがあります。