

平成30年度第3回食品・バイオ技術セミナーの開催について

平成30年10月23日
京都府中小企業技術センター
担当: 応用技術課
電話: 075-315-8634

当センターでは、府内企業の新製品開発力や品質・衛生管理力の向上を支援するため、食品・バイオ技術セミナーを開催しています。今回は下記のとおり、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について、産学官の各分野で活躍されている講師の方々からご講演いただきます。

記

- 1 日時 平成30年11月2日(金) 13:30~17:00
- 2 会場 京都府産業支援センター 5F研修室
〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町134 (七本松通五条下ル)
京都リサーチパーク東地区内
- 3 内容
「酵素免疫測定法の高感度化の工夫と臨床診断および食品分析への展開」
講師 京都大学名誉教授 ^{いのうえ くによ} 井上 國世 氏
「甘味はどのように受容されるのか -低分子甘味料から甘味タンパク質まで-」
講師 京都大学大学院農学研究科食品生物科学専攻 ^{ますだ てつや} 榊田 哲哉 氏
「レアシュガースウィートを中心とした機能性素材の食品への利用方法
~多糖類から希少糖まで~」
講師 松谷化学工業株式会社研究所第二部4グループ ^{うちやま ともこ} 内山 朋子 氏
「酵素反応を利用した糖質素材の改質および開発事例」
講師 (地独)大阪産業技術研究所森ノ宮センター生物・生活材料研究部
^{むらかみ ひろみ} 村上 洋 氏
- 4 対象 主に食品の製品開発に携わる方
- 5 定員 60名(先着順)
- 6 受講料 無料
- 7 締切 定員に達し次第 ※定員を超えた場合のみ、その旨ご本人に連絡します。
- 8 申込先 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(石原)
TEL: 075-315-8634 FAX: 075-315-9497 e-mail: ouyou@kptc.jp