

社会課題を解決するフードテック

世界人口の増加や地球温暖化の気候変動を要因とした食糧不足が大きな問題となっています。また、健康志向や環境志向など人々の価値観が多様化することで、「食」に求めるニーズも変わってきています。

今回の食品・バイオ技術セミナーでは、社会課題を解決する「フードテック」について紹介します。

●講演/講師

大豆が世界を変える。食料不足・地球温暖化を解決する大豆ミートの開発
市川 吉徳 氏 / コッチラボ株式会社 代表取締役社長

近年、大きく取り上げられるようになった大豆ミート。健康志向や環境問題への意識の高まりから選ばれることも多い食材です。この大豆ミートをより美味しく、より身近な食材として広げたいとの思いからブランド展開をするコッチラボの製品開発や技術のポイントについてご紹介します。

料理の見た目や味を変えずにやわらかくするデリソフターの開発秘話
水野 時枝 氏 / ギフモ株式会社 営業部長

加齢や病気、怪我などで噛む力・飲み込む力が低下してまった方には、家族とは異なる食事を別に用意する必要があります。家族みんなが同じ料理を食べられることの大切さと喜びを届けるために開発したデリソフターの開発経緯や技術的要素等についてご紹介します。

フードテックの実用化に向けた京都府のサポート
京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課

- 日時： 令和5年 9月21日(木) 14時～17時
- 会場： 京都府産業支援センター 5階研修室 (京都市下京区中堂寺南町134 京都リサーチパーク東地区内)
- 参加方法： 会場受講
- 対象： 食品製造業の方々
- 定員： 会場受講 30名 (先着順)
- 参加費： 無料
- 主催： 京都府中小企業技術センター
- 申込方法： 当センターホームページからお申込みください。
<https://www.kptc.jp/seminar/230921syoku/>
または裏面申込書にご記入の上、FAX、郵送またはメールでお申込みください。

お問い合わせ先
京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品バイオ係
〒600-8813 京都市下京区中堂寺 134 京都府産業支援センター内
TEL : 075-315-8634 FAX : 075-315-9497 E-mail : ouyou@kptc.jp

令和5年度 食品・バイオ技術セミナー

社会課題を解決するフードテック 参加申込書

令和5年 月 日

企業名			
所在地	〒		
	氏名	所属	連絡先
1			TEL:
			FAX:
			E-mail:
2			TEL:
			FAX:
			E-mail:
3			TEL:
			FAX:
			E-mail:

※ 申込書に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使用させていただきます。

-
- 録画、録音、また配信データの記録やアーカイブ、保存は一切禁止します。

京都府中小企業技術センター