



経済産業省 令和元年度補正予算「地域イノベーション基盤整備事業」

微生物資源をフル活用した 新規発酵食品イノベーション創出事業

人材育成セミナー

発酵・微生物利用の最先端技術にふれる ～発酵食品開発と食品工場における微生物制御のスピード向上と効率化～

概要

発酵食品は、その独特の香味や健康機能性により、現代の成長産業として注目されています。微生物は発酵食品開発の重要なカギとなる一方で、食品腐敗を引き起こす原因となります。発酵食品開発の最前線にふれて頂くとともに、微生物利用・微生物制御において非常に大きな力を発揮する、山形県工業センターの最新発酵食品試作装置や微生物分類装置の活用方法をご紹介します。

開催日

令和3年 **3月8日** (月) 13時～17時 (受付12時30分より)

申込み等

- 受講方法：オンラインによる受講 (視聴困難な方のためにサテライト会場を用意しています)
- 受講対象者：発酵技術、微生物制御に興味のある事業者 (県外の方もお申込み可能です)
- サテライト会場：山形県高度技術研究開発センター (山形市松栄2丁目2-1)
- 申込み：別紙参加申込書に必要事項をご記入の上、電子メールかFAXによりお申込み下さい。
- 定員：サテライト会場30名 (オンラインは100名まで)
※サテライト会場は、申込状況により人数調整させて頂く場合もございます。
- 締切：令和3年3月3日 (水)
- 受講料：無料

※ご留意事項

別添「研修を受講するにあたって」をご一読頂き、お申込みください。

【主催】山形県工業技術センター

【後援】山形県食品産業協議会、山形県食品加工研究会、庄内工業技術振興会化学食品研究会

プログラム

オンライン及びサテライト会場ともにセミナー開始30分前より受付いたします。

時間	セミナー内容
13:00~13:05	開講の挨拶
13:05~14:15	【基調講演】発酵食品開発に向けた地域連携と今後の展望 東北大学大学院 農学研究科長・農学部長 教授 阿部敬悦 氏 ・地域連携の現状 ・今後の展望 ・質疑応答
14:15~14:25	休憩
14:25~15:25	【セミナー①】微生物同定の新基準 ～MALDI・IRバイオタイパーで総合的なモニタリングが可能に～ ブルカージャパン株式会社ダルトニクス事業 道家康平 氏 ・迅速簡便な菌種同定に加え、脂質測定で詳細な菌種識別が可能に。 ・菌種識別の新技术、リアルタイムの菌種識別が可能に。 ・質疑応答
15:25~15:35	休憩
15:35~16:35	【セミナー②】食品香気成分分析装置の紹介とデモンストレーション 株式会社島津製作所 東北支店 森川慶人 氏 ・食品の香りを分析する装置とは？（食品の香りと分析装置） ・分析方法のデモ ・質疑応答
16:35~16:45	【セミナー③】最新導入装置の利用と連携支援について 山形県工業技術センター 連携支援部企画調整室 橋本智明
16:45~16:55	アンケート記載※
16:55~17:00	閉会

※『アンケート記載』について

サテライト会場の皆様は直接会場にてご記入・ご提出ください。

オンラインでご受講の皆様は、メールにてご返送ください。

お問い合わせ

 山形県工業技術センター
橋本・菅原・長 TEL 023-644-3222