

食加技 Presentation Day

(公財)とがち財団 食品加工技術センターではこの度、オンラインによる試験報告会を開催する運びとなりましたのでご案内申し上げます。

ご多忙の折りとは存じますが、皆様のご参加をお待ちいたしております。

日時: 2021年10月29日(金) 14:00~15:15

内容: ①「とがち財団を活用しよう」 ものづくり支援部部長 葛西 大介

【試験報告】(食品加工技術センターグループ)

②多様な食ニーズに対応する食品の開発 研究員 高谷 政宏

飽食の時代と言われる現代においてベジタリアン・ビーガン、非常食やハラルといった多種多様な食ニーズが存在する。本研究ではこれらのニーズに対応する食品の開発に関する研究支援事例を報告する。

③おからを利用した味噌製造法の確立 研究主査 四宮 紀之

地域の小規模豆腐製造業の食品ロス削減の一助とすることを目的に おからや規格外豆腐を主原料として利用した味噌を製造する方法を検討、確立したので報告する。

④十勝産エゾシカ肉における加工品質に関する研究

研究主査 水谷 香子

十勝管内ではエゾシカ肉の処理・加工業者がいくつか設立されている。本研究では、エゾシカ肉のブランド化を目的に、エゾシカ肉の品質に係る科学的データの取得を検討したので報告する。

⑤豆類の種類に応じた調理特性による加工品への応用

課長 川原 美香

十勝は豆の産地として知られており、新たな加工品開発の要望がある。本試験では各種豆類の調理特性をもとに一般消費者が日常の食卓にプラスして豆を手軽に摂取できるような加工品を目指し試作検討を行ったので紹介する。

参加費: 無料

視聴方法: Zoomにより配信いたします。

事前にZoomのインストールをお願いいたします。 <https://zoom.us/>

申込方法: 以下のURL、QRコードから申込フォームの記入をお願いいたします。

お申込みいただいたアドレス宛に開催3日前までに
視聴URLをメールにてお知らせいたします。

<https://food-tokachi.wixsite.com/shokkagi/>

申し込み〆切 2021年10月22日(金)

[お問い合わせ]

(公財)とがち財団 食品加工技術センター (四宮) E-mail: shinomiya@food-tokachi.jp TEL:0155-37-8383

