



長野県産業振興機構

NICE

参加無料

会場30名

令和5年度「第1回信州発酵フードテック研究会」キックオフ 開催案内

食品においては、健康、環境、食糧、安全、食の多様化等の社会課題や消費者ニーズへの対応とともに、地場食品産業の持続的発展に対する課題を解決することが求められています。そこで、長野県の発酵食品製造業が有する発酵技術の活用、発展や他の技術融合によって、これらの課題解決を図り、高付加価値な商品開発等を目指します。研究会では、企業・大学・研究機関・国機関・産業支援機関等が集結、連携して商品開発プロジェクト等を推進します。

日時

令和5年(2023年)

7月25日 火 13:30-16:10 (開場13:00)

場所

長野県工業技術総合センター 材料技術部門 大会議室
《リアル開催》 長野市若里1-18-1

講演1

13:40~14:05

「乳酸菌を利用した発酵食品の開発事例の紹介」

長野県工業技術総合センター 食品技術部門

研究員 水谷 智洋 氏

【要旨】 工業技術総合センターで保有している乳酸菌を利用した野沢菜漬及びチーズの開発事例を紹介します。野沢菜漬では、血圧降下作用などがある機能性成分のGABAを高含有させ、同時に緑色の退色を抑える製造方法、チーズでは、ジアセチルのにおいを抑えた穏やかな香りのチーズ(ゴータチーズ)の製造方法について紹介します。

講演2

14:10~15:30

「伝統発酵食品と乳酸菌」

東京農業大学 名誉教授

木曾町地域資源研究所 所長

高崎健康福祉大学 農学部 教授 岡田 早苗 氏

【要旨】 乳酸菌は様々な効能が示され利用が広がっている。そんな乳酸菌は培養されているものが多い。一方で長い歴史に裏打ちされた伝統発酵食品にも乳酸菌の生息が認められ、知らないうちにその効能を享受していることがある。長野県には野沢菜、信州みそ、すんきなど伝統発酵食品が多い。いずれも乳酸菌の関与が認められる。本講演では、乳酸菌本体の理解を深め、伝統発酵食品と乳酸菌、さらにはヒトへの効果について考えてみたい。

15:40~16:10

名刺交換会 (飲食は伴いません)

主催: 長野県、公益財団法人長野県産業振興機構

後援(予定): 経済産業省関東経済産業局

- 定員 : 30名程度
- 参加費 : 無料 (名刺交換会には、飲食は伴いません。)
- 申込法 : 令和5年7月20日(木)までにHPの申込フォーム、又はメール or FAXでお申込ください
- お申込、お問合せ先 : 公益財団法人長野県産業振興機構 担当: 水内、大澤
TEL : 026-217-1634 FAX : 026-226-8838 E-mail : shinsangyo@nice-o.or.jp

会場案内
長野県工業技術総合センター
材料技術部門



地図 : <https://www.gitc.pref.nagano.lg.jp/cms/access.html#anc1>

令和5年度「第1回信州発酵フードテック研究会」参加申込書

公益財団法人 長野県産業振興機構 次世代産業部 事務局 あて

E-mail : shinsangyo@nice-o.or.jp F A X : 026-226-8838

「第1回信州発酵フードテック研究会」に参加するにあたり、下記事項に同意し申し込みます。

事業所名		所在地	〒
T E L		F A X	
参加者	氏名	所属・役職名	
	E-mail		
参加者	氏名	所属・役職名	
	E-mail		

※新型コロナウイルス感染症まん延予防のため、人数制限をさせていただく場合がありますので、ご了承願います。

(注1) 本申込書にご記入いただいた個人情報は、令和5年度「信州発酵フードテック研究会」の登録情報として利用し、他の用途には使用しません。

(注2) 記載いただきました住所やメールアドレスなどに、主催者から各種の案内(研究会・セミナー・発表会など)をお送りしてよろしいでしょうか。(チェック願います。□希望する。□希望しない。)

(注3) 受講票は発行しませんので、お申込み後は事務局から特段連絡がない限り、当日会場にお越しください。

公益財団法人 長野県産業振興機構 次世代産業部

〒380-0928 長野県長野市若里1-18-1 長野県工業技術総合センター3階
TEL: 026-217-1634 FAX: 026-226-8838 E-Mail: shinsangyo@nice-o.or.jp



長野県産業振興機構
NICE