

「先端的食品加工技術の最新動向」

◆ 開催日 2013年11月13日(水)

入場無料

◆ 主催 新潟大学 農と食のスペシャリスト養成センター

◆ 共催 新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター

◆ 場所 新潟大学 五十嵐キャンパス 図書館1階「ライブラリーホール」
〒950-2181 新潟市西区五十嵐2の町 8050

◇座長 大坪 研一(新潟大学)

◇13:00~13:05 開会の挨拶

農と食のスペシャリスト養成センター長 末吉 邦

◇13:05~13:45 講演「超硬質米の加工と利用」

大坪 研一(新潟大学 農学部 教授)

◇13:45~14:35 講演「食品総合研究所における加工流通研究のトピックス」

鍋谷 浩志(食品総合研究所 食品工学研究領域長)

◇14:35~15:15 講演「アクアガスを用いた食品加工」

五月女 格(食品総合研究所 食品工学研究領域 製造工学ユニット 主任研究員)

◇15:15~15:30 休憩

◇15:30~16:10 講演「マイクロ・ナノテクノロジーを活用した先端乳化技術」

小林 功(食品総合研究所 食品工学研究領域 先端加工技術ユニット 主任研究員)

◇16:10~16:50 講演「食品産業における膜分離技術の利用」

萩原 昌司(食品総合研究所 食品工学研究領域 反応分離工学ユニット長)

◇17:00 閉会

◆ 参加費 無料 定員 80名

◆ 申込締切 11月8日(金)

◆ 申込先 新潟大学 農と食のスペシャリスト養成センター 事務局

gpoffice@agr.niigata-u.ac.jp

Tel&Fax:025-262-6843