

## 新潟大学 地域懇談会（新発田会場）のご案内

新潟大学

拝啓 時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

さて、新潟大学では、地域における産学官連携を一層推進するため、下記の通り地域懇談会を開催します。この懇談会では、地域で求められているニーズになるべく沿うように新潟大学の研究者による最新の研究内容についてご紹介をさせていただきます。

また、同時に技術相談会を開催します。貴社において取り組んでいる技術的な課題がございましたら、お気軽にご相談ください。さらに講演会後には、産学官の一層の交流の場として産学交流会を開催いたします。情報交換等を通して教職員と親睦を深めていただければ幸いです。多数の皆様のご参加をお待ちしております。

記

日 時：平成21年10月20日(火) 14:00～17:00 (交流会 17:15～18:15)

会 場：新潟職業能力開発短期大学校

(〒957-0017 新発田市新富町1丁目7番21号 電話：0254-22-1781)

主 催：新潟大学、(株)第四銀行、新潟大学地域共同研究センター協力会

共 催：新潟職業能力開発短期大学校

後 援：(財)にいがた産業創造機構、新発田商工会議所

参加費：無料(産学交流会に参加される方は1,000円)

プログラム

**第1部 技術相談会** (14:00～15:00)

- ご希望の方は、ご相談内容をあらかじめ別紙申込書にてお申し込みください。
- 技術相談をお申し込みにならない場合は第2部からご参加ください。

**第2部 産学交流講演会** (15:00～16:55)

- 開会、主催者挨拶 (15:00～15:15)  
共催者挨拶
- 研究シーズプレゼンテーション (15:15～16:55)

	発表者	講演内容
15:15～ 15:45	新潟大学大学院 医歯学総合研究科 教授 井上 誠	「摂食・嚥下リハビリテーションの現場と食品への期待」 加齢や種々の疾患により咬む力や飲み込む力に障害をもった患者に対する治療のひとつには「飲みやすく」、「飲み込みやすく」、「誤嚥しにくい」食品を工夫することがあげられることから、食品学的対応の可能性を基礎・臨床の立場から解説する。
15:45～ 16:15	新潟大学農学部 准教授 藤村 忍	「美味しさを計る 評価から高品質化へ」 美味しさは数値化できるのか？ 美味しさは、味、香り、テクスチャー等々で成り立っている。これまで、味は化学成分分析と官能評価によって検討されてきたが、さらにセンサー技術による評価が加わってきた。これらの評価を用いた可能性について解説する。
16:25～ 16:55	新潟大学農学部 准教授 西海理之	「超高压食品加工技術～その可能性を探る～」 超高压処理って？ そんなもので食品を加工できるの？ 超高压処理は加熱処理に比べて様々な利点があり、新しい食品加工法として注目されている。現在、新潟県が遂行している地域結集型研究開発プログラムを紹介しながら、超高压食品加工の可能性を解説する。

**第3部 産学交流会** (17:15～18:15)

会場は、新潟職業能力開発短期大学校の学生ホールです。

参加申込：平成21年10月13日(火)までにFAX等にて下記参加申込書をお送り下さい。

# 新潟大学 地域懇談会(新発田会場) 参加申込書

FAX宛先 : 新潟大学地域共同研究センター FAX:025 - 262 - 7550

企業団体名		
所在地 連絡先	〒 - TEL:( ) - FAX:( ) -	
参加者氏名	所属部署・役職	産学交流会 参加
		有・無
		有・無
		有・無

技術相談のお申し込み(技術相談をお申し込みになられる方は下記に相談内容をご記入下さい)

お申し込み締め切り 平成21年 10月13日(火)までにFAX、メール等でお申し込みください。

お車でお越しの方は、新潟職業能力開発短期大学の駐車場をご利用ください。

### お問い合わせ

**新潟大学地域共同研究センター** 担当 : 後藤

〒950 - 2181 新潟市五十嵐2の町8050番地

TEL:025 - 262 - 7558,7545 FAX:025 - 262 - 7550

E - mail : seminar@ccr.niigata-u.ac.jp

ホームページ <http://www.ccr.niigata-u.ac.jp>

**第四銀行 金融サービス部** 担当 : 真藤

TEL:025 - 229 - 8164 FAX:025 - 224 - 8405

E - mail : g127007@daishi-bank.jp