

高機能・高付加価値食品開発研究部会の御案内（募集）

「会員間連携による新商品をつくりたい」

「新商品開発に役立てる技術情報が欲しい」

参加費無料

このような皆様にお薦めです。ぜひ御参加ください。

趣旨

フードバレーとちぎ推進協議会では、県産農産物等に含まれる機能性成分の活用や商品の高付加価値化による取組を促進するため、引き続き標記の部会を設置いたします。

平成 26 年度においては、機能性・高付加価値要素に関する技術セミナーの開催、グループ活動（植物性乳酸菌の活用・食感の活用等）による新商品開発の検討を行いました。

今年度は、部会において基調講演会、試作品検討会や成果発表会を開催するとともに、昨年度に引き続き 2 つの分科会を設置することにより、会員の皆様の新商品開発を推進いたします。

つきましては、当部会と分科会への参加会員の募集を行いますので、皆様の積極的な御参加をお願いいたします。

平成 27 年度活動内容

◆ 部会の年間予定

フードバレーとちぎ推進協議会会員の皆様の商品開発に役立つ情報提供や検討会を開催します。また、分科会との合同開催を予定し、意見交換なども行います。

第 1 回 6 月 26 日（金）

基調講演会 「植物性乳酸菌 “ラブレ” の商品化までの道のり」（仮題）

（開催予定）

第 2 回 9 月 試作品等検討会

第 3 回 01 月 成果発表会

◆ 分科会の年間予定

本分科会では、乳酸菌・酵母・麹菌などの微生物や食品に含まれる機能性を活用した新商品開発を目指し、技術課題等への対応や検討など、テーマ別の分科会活動を行う予定です。

① 微生物活用分科会

➤テーマ：微生物を利用した商品開発事例の紹介、食品に有用な微生物に関する情報提供、加工食品・醸造食品等への微生物の活用 など

② 機能性活用分科会

➤テーマ：食感や香りを活かした商品開発事例の紹介、食感改変についての実習、大麦やアミノ酸、天然色素等の機能性成分活用方法の検討 など

	第 1 回	（開催予定）				
		第 2 回	第 3 回	第 4 回	第 5 回	第 6 回
微生物活用分科会	6 月 26 日（金）	7 月 13 日（月）	8 月	9 月	9～10 月	1 月
機能性活用分科会	部会と 合同開催	7 月中旬		部会と 合同開催		合同開催

※参加を希望される場合は、裏面の参加申込書に記載の上、事務局までお申込みください。

お申込み方法・お問い合わせ先

別紙参加申込書にご記入のうえ FAX または E-mail でお申込みください。

共同事務局：栃木県産業労働観光部・農政部

担当：産業技術センター 阿久津、佐々木 (TEL:028-670-3398)、工業振興課 近藤 (TEL:028-623-3192)

FAX:028-667-9430、E-mail: shokuhin@iri.pref.tochigi.lg.jp

平成 27 年度 フードバレーとちぎ推進協議会

**高機能・高付加価値食品開発研究部会
微生物活用分科会／機能性活用分科会
参加申込書**

フードバレーとちぎ推進協議会共同事務局

栃木県産業技術センター担当 阿久津、佐々木 宛

FAX:028-667-9430

E-mail : shokuhin@iri.pref.tochigi.lg.jp

企業・団体等名		部会・分科会への入会	
		入会を希望するものに ○を記入ください	記載欄
連絡担当者		高機能・高付加価値 食品開発研究部会	
		微生物活用分科会	
TEL: E-mail:	FAX:	機能性活用分科会	

※フードバレーとちぎ推進協議会への会員登録がお済みでない方は、あわせてお申込みください。

商品化に向けた取り組みや課題がありましたら記入ください。 ※差し支えない範囲で記入ください。	(当部会から情報提供やコーディネートを行ってまいります。)
その他	

※御要望等の内容によっては反映が困難な場合もございますので、あらかじめ御了承願います。

御協力ありがとうございました