

(別紙2)

○ 公開講演会「実用化へ向かう食総研発の技術」(大ホール、11:00~12:00)

最近、食品総合研究所が開発した3つの技術を紹介します。これらは最先端の技術であるにもかかわらず、実用化が間近です。皆さまのご参考になれば幸いです。

---

——プログラム——

挨拶 食品総合研究所 所長 林 徹

1) 「抗う蝕性オリゴ糖・サイクロデキストランの実用化」

舟根和美 (食品バイオテクノロジー研究領域・酵素研究ユニット)

2) 「交流高電界加熱による新規殺菌技術の開発」

植村邦彦 (食品工学研究領域・先端加工技術ユニット)

3) 「アクアガス加熱による高品質食材の調製技術の開発」

五十部誠一郎 (食品工学研究領域・製造工学ユニット)

---