

令和6年度 第1回

サステナブル 食品開発研究部会

同時開催 ▶ 未利用食品等の素材化支援拠点 開所式

これまでの高機能・高付加価値食品開発研究部会での取組に加え、持続可能な社会への対応や地域資源等の活用など、幅広い視点での新技術・新商品開発を促進するための研究部会を開催します。

▼お申込みはこちら▼

日時

7月11日(木) 14:00~16:45

会場

栃木県産業技術センター 多目的ホール
(宇都宮市ゆいの杜1-5-20 とちぎ産業創造プラザ内)



1 基調講演 (14:05~15:35)



講師

株式会社アキモ
代表取締役社長
秋本 薫 氏

テーマ

未利用食品活用による
価値創出とDXの推進

漬物製造工程で発生する“白菜芯”を有効活用した商品開発事例を中心に、未利用食品からの価値創出の取組について御紹介いただきます。

また、デジタル技術を活用した生産管理や事業展開など、DXへの取組みについて解説いただきます。

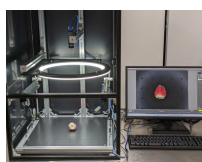
2 研究部会の活動概要(15:45~16:00)

昨年度の高機能・高付加価値食品開発研究部会活動報告と、今年度から新たに実施するサステナブル食品開発研究部会の活動概要について御説明します。

3 未利用食品等の素材化支援拠点の見学 (16:00~16:45)

デジタル技術を活用し、未利用食品等の素材化を行うために整備した施設・機器の見学を行います。

— 主な機器 —



外観検査AIシステム



水蒸気加熱装置



ブライン凍結機



真空凍結乾燥機



食品乾燥機



減圧乾燥機



食品粉砕分級システム



水分活性恒温測定装置

■お問合せ先：栃木県産業技術センター食品技術部 担当:金井

TEL:028-670-3398/E-mail: sangise-shokuhin@pref.tochigi.lg.jp

サステナブル食品開発研究部会 年間計画(予定)

- ・ 第1回(7月11日) 基調講演、研究部会活動概要、拠点見学
- ・ 第2回(9月) セミナー「食品の殺菌技術とその活用」
- ・ 第3回(10月上旬) セミナー「食品の乾燥技術とその活用」
- ・ 第4回(10月下旬) セミナー「AI等デジタル技術とその活用」
- ・ 第5回(11月) セミナー「食品の粉碎技術とその活用」
- ・ 第6回(R7年1月) 成果発表会

※ 随時、企業間マッチングや意見交換会を実施し、商品開発等への取組を促進します。

お申込み方法

とちぎ地域企業応援ネットワークポータルサイトからお申込みください。
<https://tochigi-network.com/event/2533>



▲お申込みはこちら▲

[メールによる申込みをご希望の場合]

メール本文に以下の項目をご記入の上、送信してください。

送信先: sangise-shokuhin@pref.tochigi.lg.jp

- ・ 貴社名
- ・ 連絡担当者名
- ・ 連絡先メールアドレス
- ・ 参加者氏名

交通案内

栃木県産業技術センター (宇都宮市ゆいの杜1-5-20 とちぎ産業創造プラザ内)



■ LRTでお越しの方
「ゆいの杜西」停留場から徒歩10分

■ お車でお越しの方
JR宇都宮駅東口から東進、鬼怒川を渡り信号4つ目「刈沼町」交差点左折、約700m