



令和3年度食品技術ミニシンポジウム



果物の機能性と加工技術を基盤にした地域活性化

果物は近年、甘味や瑞々しさを楽しむ嗜好的な食べ物としてだけでなく、機能性をもつ食品素材としても注目が集まり、そのニーズも高まっています。その一方で、そのまま生食することが多い果物には、賞味期限の短さや保存中に品質低下しやすい特徴があり、これらがより幅広い利用や流通の妨げになっているともいえます。本シンポジウムでは、果物のもつ美味しさや健康増進機能の潜在能力と、それらを最大限に活かすための加工技術について、ドライフルーツや機能性素材の開発事例を専門家や企業からご紹介頂きます。食品製造業の方だけでなく、一般の方にとっても、果物の加工技術と健康への利用を考える良い機会にして頂ける内容となっております。より多くの皆様のご来場をお待ちしております。



開催日 令和4年3月15日(火) 13:00～16:50 参加費無料



開催方法 オンライン開催 ※申込締切 3月9日(水)

開 会 13:00



≪第1部≫ 講演会 13:05～15:45



講演① (13:05～13:55)

(講師) 大阪電気通信大学 工学部 環境科学科 教授 齊藤 安貴子 氏

(演題) 『カガクの目で見た果実』

(概要) 果実が甘い、渋い、青い、赤いなど、すべての現象は化学物質が関わっています。また、果実など食品中の健康機能性を持つ化学成分が注目を集め多くの機能性食品が生み出されています。本講演では、カガク(化学+科学)的視点から果実を見るとどのように見えるのか、またその応用の可能性などについてお話しします。



講演② (14:00～14:50)

(講師) 大紀産業株式会社 営業部 課長 堀江 悠馬 氏

(演題) 『乾燥機を使うことでみえてくる』～Food Processing and Application～

(概要) 糖質を使用することで生み出せる、セミドライフルーツの作り方と品質管理についてご説明いたします。

また、セミドライフルーツづくりで発生する糖液の再利用方法の提案や、現在、研究を進めている果物の粉末づくりを通じて今後の乾燥物に対する新しい“カタチ”をご案内いたします。



講演③ (14:55～15:45)

(講師) 南信州菓子工房株式会社 取締役 品質管理部 部長 大島 亮 氏

(演題) 『ドライフルーツの製造を基幹とした事業の展開』

(概要) 南アルプスの自然に恵まれた下伊那地域に2012年創業。国産果実を中心に素材の持ち味をいかしたドライフルーツを中心とした製品を製造しています。設立当初は国産のドライフルーツというのはめずらしく、素材本来の風味や色合いをいかした安心安全なドライフルーツ作りを地道に行ってきました。販売のルートも一から開拓し現在は売り上げが約14億、従業員は140人ほどになります。地域性のある果物加工のサクセスストーリーをご紹介します。また、製造途中の廃棄物を別の製品の材料に活用したり、原料の安定的な確保のために自社農場の運営を行うなど自社のサステナブルな取り組みもご紹介します。



≪第2部≫ パネルディスカッション 15:50～16:50 (60分)

テーマ 『果物の機能性と加工技術を基盤にした地域活性化』

コーディネータ 中村 宜督 氏 岡山大学大学院 環境生命科学研究科 教授

パネラー 斎藤 安貴子 氏 大阪電気通信大学 工学部 環境科学科 教授

堀江 悠馬 氏 大紀産業株式会社 営業部 課長

大島 亮 氏 南信州菓子工房株式会社 取締役 品質管理部 部長

小林 謙一 氏 ノートルダム清心女子大学 人間生活学部 食品栄養学科 教授

内田 幸信 氏 株式会社林原 営業マーケティング部門 Lプラザ岡山ラボ 課長

【主 催】岡山県食品新技術応用研究会、公益財団法人岡山県産業振興財団

【後 援】特定非営利活動法人 中国四国農林水産・食品先進技術研究会(略称 NPO法人中四国アグリテック)
岡山県工業技術センター、岡山県食品産業協議会、おかやまバイオアクティブ研究会

【お問い合わせ・お申込み】公益財団法人岡山県産業振興財団 ものづくり支援部研究開発支援課 小倉・宮地

TEL 086-286-9651 FAX 086-286-9676 E-mail sangaku@optic.or.jp

URL https://www.optic.or.jp/okayama-ssn/event_detail/index/2511.html