

令和2年度食品技術シンポジウム 身近な注目素材！ 大豆の千カウをいかしたものづくり

大豆は我々の食卓によく登場する身近な食品であり、良質なたんぱく源であることや様々な機能性を持つ事が知られています。一方で社会環境は世界人口の増加や地球温暖化という世界規模の大きな課題にも直面しています。大豆は水資源や耕作地の観点からも非常に優れた作物であり、この大豆を利用して新たな価値を持つ食品を開発することができればSDGsの観点からも大変有意義です。今後限られた資源を有効利用するためにも大豆たんぱく等の大豆原料加工に独自の技術や知見を持つ原材料メーカーとその特徴ある原材料を有効活用する加工技術、知見を持つ食品関連企業が協業することにより新たな市場を創出できる可能性が広がります。

開催日 令和2年12月7日（月）13：30～17：00 **参加費無料**
開催方法 オンライン（zoomウェビナー）※申込締切 11月30日（月）

◆プログラム◆ 開会挨拶 13：30～13：35

基調講演 13：35～14：35

講師 不二製油㈱ 営業戦略室PBF推進担当 長森 真信 氏

演題 『大豆を通じたプラントベースフードの世界』

＜概要＞ 大豆は日本文化に根付いた食品であると同時に、様々な加工品として展開していることはご存知かと思います。またSDGsの目標の中でサステナブルな食品への注目が高まる中、「植物性食（プラントベースフード）」はキーワードになっています。我々、不二製油は大豆たんぱく、豆乳をベースとした製品開発、展開を通して、プラントベースフードの世界を実現していきます。



事例紹介① 14：40～15：10

講師 カバヤ食品株式会社

研究開発室 室長 徳村 宏紀 氏

演題 『大豆素材と自社技術の出会いと融合「ソイジャーキー」』

＜概要＞ 大豆は私たち生活者にとって身近な食品素材のひとつです。その大豆素材とカバヤ食品の技術が出合い、融合することで大豆食品の新たな可能性や価値を創出し、新しい市場にチャレンジした事例をご紹介します。

世界初、豆乳クリームでつくられたバターです。

＜豆乳クリームバターのメリット＞

1. この上なき口溶けのよさ
2. 合わせる素材の味がいきる
3. 使いやすくロスが出ない
4. 身体にやさしい

ソイバター

ソイバター

不二製油

事例紹介② 15：15～15：45

講師 四国化工機株式会社

食品事業生産本部 食品事業企画管理室

商品開発グループ長 北條 誠治 氏

演題 『豆腐の最新設備と製造技術の事例紹介』

＜概要＞ 弊社の機械事業は、牛乳やヨーグルト等の液体を紙容器やプラスチック容器に充填する機械の製造を行っています。食品事業では、機械事業で培った衛生度の高い製造機を使って豆腐製造し、全国に「さとの雪ブランド」の豆腐を供給しています。弊社の最新の豆腐製造機や製造方法をご紹介します。



パネルディスカッション 15：55～17：00

コーディネータ 神崎 浩 氏 岡山大学大学院 教授

パネラー 長森 真信 氏 不二製油株式会社

北條 誠治 氏 四国化工機株式会社

徳村 宏紀 氏 カバヤ食品株式会社

【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 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・山本

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/2172.html