

令和5年度食品技術ミニシンポジウム  
**米粉の魅力と未来～健康・加工・活用～**

米粉は、その多様な利用法や栄養価の高さから、食品業界で注目されています。このシンポジウムでは、米粉の健康機能、持続可能な生産方法、製品開発への応用、市場動向など、専門家や業界リーダーの講演やパネルディスカッションを通じて、米粉の可能性を探り、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を広げていきましょう。

**無料**

**開催日** 令和6年2月8日(木) 13:30～16:50  
**開催場所** ピュアリティまきび(岡山市北区下石井2-6-41)  
**開催方法** ハイブリッド形式(会場とZoom併用)

※申込締切 2月6日(火)

開会挨拶 13:30～13:35

<第1部>

講演① 13:35～14:25

講師 東京農業大学 応用生物科学部 学部長 山本 祐司 氏

演題 『玄米成分が非アルコール性脂肪肝炎を抑制する。ビタミンA代謝の視点から』

講演② 14:35～15:05

講師 株式会社サタケ 技術本部センシンググループ 穀物研究チーム  
チームリーダー 藤田 明子 氏

演題 『お米の品質評価技術とLLRP玄米の優位性～米粉の応用技術の紹介～』

事例紹介② 15:10～15:40

講師 株式会社シーワン 米粉事業部 部長 田中 満 氏

演題 『製粉業者が感じる米粉の課題と未来』

<第2部>

パネルディスカッション 15:50～16:50

テーマ 『米粉の魅力と未来～健康・加工・活用～』

コーディネータ 中村 宜督 氏 岡山大学学術研究院 環境生命自然科学学域 教授

パネラー 山本 祐司 氏 東京農業大学 応用生物科学部 学部長  
藤田 明子 氏 株式会社サタケ 技術本部センシンググループ  
穀物研究チーム チームリーダー

田中 満 氏 株式会社シーワン 米粉事業部 部長

内田 幸信 氏 株式会社林原  
フードシステムソリューションズ部門 営業統括部

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

【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 大内・勝野

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/3110](https://www.optic.or.jp/okayama-ssn/event_detail/index/3110)