

平成29年12月6日

群馬産業技術センター
食品・健康係 電話：027-290-3030

「食品の新製品開発研究会」を開催します

～「味の認識」や「減塩」について学びます～

群馬産業技術センターでは、県内食品製造業者および食品関連事業者の技術力、商品開発力の向上を目指した事業を実施しています。

今回は、これまでと違った視点から食品の新製品開発に結びつくヒントを得ていただくことを目的に、「味の認識」および「減塩」をキーワードにした研究会を開催します。

新たな製品の開発・市場参入を考えている食品関連事業者の方だけではなく、食や健康に関心のある方ならどなたでも参加が可能です。この機会に是非ご参加ください。

1 日時

平成29年12月20日（水） 13:00～16:20

2 開催場所

群馬産業技術センター 第一研修室（前橋市亀里町884-1）

3 内容

【講演1】「食感覚の受容から認知まで」

講師：国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門
食品健康機能研究領域 感覚機能解析ユニット長 日下部裕子 氏

概要：食には五感すべてが関わっています。この感覚の情報は、抹消で受け取ったまま脳まで伝わるのではなく、様々な要因で取捨選択されたり増減されたりします。その仕組みの一端をご紹介します。

【講演2】「新しい減塩の潮流 ナト・カリ食品をキーワードにした展開」

講師：一般社団法人適塩・血圧対策推進協会 代表理事 岡山 明 氏

概要：ナトリウムとカリウムは同じアルカリ金属ですが、体に対する働きは大きく違うことがわかっています。食品中のナトリウムとカリウムの比率を変えた減塩食品の可能性についてご紹介します。

4 定員等

約50名（参加費 無料）

5 申込方法

申込書に、企業名または団体名、参加者氏名、連絡先(TEL)、を明記の上、平成29年12月13日(水)までに、下記お問い合わせ先にFAX又は電話、E-mailでお申込みください。

(群馬産業技術センター内ホームページ (<http://www.tec-lab.pref.gunma.jp/>) または県のホームページ(報道提供資料-12月6日) から申込書をダウンロードできます。)

6 お問い合わせ先

群馬産業技術センター（前橋市亀里町884-1）

食品・健康係 関口

電話：027-290-3030 / FAX：027-290-3040 / E-mail：git@tec-lab.pref.gunma.jp