


食の作り手 -新しい付加価値を求めて-

-プログラム-

参加無料

- I. 講演 13:00~15:10 101講義室
- 「ワイン醸造について~故きを温ねて新しきを知る」
安蔵 光弘 (メルシャン株式会社)
- 「イタリアのパネトーネ種でつくるロングライフパン」
丸山 佳美 (株式会社 コモ)
- 「実用化を意識した機能性食品素材の研究
-低アレルギー化小麦粉と新規機能性オリゴ糖の開発と評価-」
渡辺 純 ((独) 農研機構・食品総合研究所)
- 「機能性食品成分を見分ける糖鎖の利用法」
矢部 富雄 (岐阜大学 応用生物科学部)
- II. 学生によるプレゼンテーション 15:15~16:00 101講義室
- III. ポスター発表・交流会 16:00~17:30 第一会議室

会場：  岐阜大学 応用生物科学部

主催 日本農芸化学会中部支部
共催 岐阜大学
共催 中部食品科学研究交流会

問い合わせ先

〒501-1193 岐阜市柳戸 1-1
岐阜大学応用生物科学部 岩本 悟志
tel & fax 058-293-2924
E-mail isatoshi@gifu-u.ac.jp

最新情報は、日本農芸化学中部支部HPをご覧ください。
<http://www.agr.nagoya-u.ac.jp/~jsbba/>

-岐阜大学 キャンスマップ-



-岐阜大学へのアクセス-

岐阜駅・名鉄岐阜駅から、

- ・岐大ライナー
- ・岐阜大学・病院 行

に乗りし、岐阜大学下車。

所要時間：約25分
運賃：310円