

石川県次世代産業育成講座・新技術セミナー
機能性表示食品の開発事例
～清酒酵母の睡眠の質改善作用～
開催のご案内

主催：公益財団法人 石川県産業創出支援機構
協力：石川県工業試験場

平成27年4月に「機能性表示食品」制度がはじまり、機能性を重視した商品開発が活発化しています。また、古来より日本酒製造に用いられ、甘酒、粕汁など酒粕を利用した食品として食されてきた「清酒酵母」について睡眠改善効果などの新しい機能が明らかになり、新たな機能性素材として注目されています。そこで、本講座では、ライオン㈱の物井先生をお招きし、清酒酵母の機能性をどのように明らかにしていったのか、さらに機能性表示食品の開発にどのように繋げていったのかについて具体的に解説いたします。

[日 時] 平成29年10月26日(木) 13:30～15:30

[場 所] トライアルセンター 第2研修室(石川県工業試験場 5階)

[講 師] ライオン株式会社 研究開発本部 機能性食品研究所

主任研究員 物井 則幸 氏

[受講料] 1,000円(当日ご持参ください)

[定 員] 20名

[担 当] 石川県工業試験場 化学食品部 技師 山崎 裕也

[申込先] 〒920-8203 金沢市鞍月2丁目1番地(石川県工業試験場 企画指導部内)

公益財団法人 石川県産業創出支援機構 産業振興部 次世代講座担当

e-mail: seminar@iriii.jp

TEL:(076)267-8081 FAX:(076)267-8090

[締切り] 平成29年 10月19日(木) (定員になり次第締切ります)

————— 受講者は下記内容を記入してFAXでお申込みください —————

石川県次世代産業育成講座：「機能性表示食品の開発事例～清酒酵母の睡眠の質改善作用～」

日 時：平成29年10月26日(木) 13:30～15:30

場 所：トライアルセンター 第2研修室(石川県工業試験場 5階)

会 社 名

住 所(〒)

電 話

FAX

所 属	氏 名	e-mail