

食品産業SDGs推進技術セミナー
フードロス素材の循環・再生促進への取組

講演

13:05~14:05

「未利用バイオマスのアップサイクルにおける醸造・発酵技術の活用」
株式会社ファームステーション CTO 杉本 利和 氏

我々は、規格外農産物や食品製造副産物などの未利用バイオマスを原料に、独自の発酵技術で、高付加価値な化粧品原料や食品素材にアップサイクルする研究開発型スタートアップ企業である。発酵アップサイクル技術のプラットフォームを構築することで、未利用バイオマスの活用を加速させ、社会課題解決につなげることを目指している。本講演では、我々の研究開発事例を紹介するとともに、発酵アップサイクルにおける技術的な課題や今後の研究開発の動向などにも言及したい。

講演

14:15~15:15

「食品乾燥・殺菌装置『過熱蒸煎機』で“かくれフードロス”削減」
ASTRA FOOD PLAN株式会社 代表取締役社長 加納 千裕 氏

食品の乾燥・殺菌装置「過熱蒸煎機」により、既存の技術と比して高い生産効率とコストパフォーマンスや高栄養を実現。さらに、同機で規格外農作物や野菜端材などを粉末化したアップサイクル素材「ぐるりこ◎」を活用したいパートナーへと繋ぎ、サプライチェーン全体での“かくれフードロス”削減の実現を目指す。

事例紹介

15:30~16:00

「フードロス素材を活用した新製品開発」 鳥取県産業技術センター

おから、未利用魚、酒粕などの食品製造業が課題としているフードロス素材から、誰もが美味しく楽しく健康的に召し上がっていただける「バリアフリーフード」を目指し、センターで取り組んできた新製品開発について紹介する。

試食あり

参加申込書

企業名等		
住所	〒 鳥取県	
電話番号		
参加者	役職・お名前	
	Eメール	
	試食のご希望	希望あり・希望なし

【個人情報の利用について】
ご記入頂きました個人情報は、今後の研究会等の情報提供その他の正当な目的のみに使用させていただきます。

お申込先

FAX 0859-44-0397

Eメール tiit-shokuhin@tiit.or.jp (担当：杉本)

お申込期限

令和6年3月8日(金)