

■ まだまだたくさんできる。食の革新。■

食品の革新的保存・流通技術研究開発プラットフォーム 公開シンポジウムを開催

～ オープンイノベーションによる革新的なコールドチェーンの構築と食 ～

【日時】11月11日（金）13：30～16：45 【場所】梅田キャンパス 8階 KANDAI Me RISE ホール

このたび関西大学イノベーション創生センターでは、食品の革新的保存・流通技術研究開発プラットフォームと共催で、公開シンポジウムを11月11日（金）13：30より梅田キャンパス KANDAI Me RISE ホールにて開催します。

当日は、本プラットフォームの紹介、基調講演、研究紹介、パネルディスカッションを実施し、本取組みの概要やコア技術を紹介するとともに、食品の革新的保存・流通技術の開発と、その先にある「食」を展望した対話を通じて、テーマ・ビジョンに基づいたオープンイノベーションによる産官学連携のあり方を探ります。

本プラットフォームでは、低温・未凍結状態で食品の鮮度を長期間保持するために必要な保存・殺菌などの技術および鮮度を保持した状態で食品を国内外に輸送する流通技術の研究開発を通じて、革新的なコールドチェーンの構築を目指しています。本学からは、化学生命工学部・河原秀久教授が登場し、すでに100アイテム以上の冷凍加工食品に実用化されている「不凍タンパク質」「不凍多糖」と、生鮮野菜・果実の長時間輸送を可能にする「過冷却促進物質」を活用した独自の技術『氷結晶制御技術』について研究紹介を行います。

つきましてはご多忙の折恐縮ですが、本シンポジウムの取材についてご検討をお願い申し上げます。

記

【日 時】 11月11日（金）13：30～16：45 ※13：00受付開始

【場 所】 関西大学梅田キャンパス 8階 KANDAI Me RISE ホール ※受付は7階で行います。

大阪市北区鶴野町1-5（阪急「梅田」駅下車 茶屋町口から徒歩約5分、JR「大阪」駅から徒歩約10分）

【対 象】 食品業界関係者をはじめ、どなたでも可 ※好評につき一般参加の申込受付は終了いたしました。

【プログラム】

◆挨拶 田中 健一（農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究推進課 産学連携室長）
芝井 敬司（関西大学 学長）

◆プラットフォーム紹介

大津留 榮佐久（食品の革新的保存・流通技術研究開発プラットフォーム プロデューサー）

◆基調講演「食品の革新的保存・流通技術の先にある「食」－美味しい食・楽しむ食」

平野 治（株式会社H2O総合研究所 代表取締役）

吉野 正則（北海道大学COI『食と健康の達人』拠点 プロジェクトリーダー

株式会社日立製作所 中央研究所シニアプロジェクトマネージャー）

◆研究紹介

河原 秀久（関西大学 化学生命工学部 教授）

椎名 武夫（千葉大学 園芸学研究所 教授）

川上 茂樹（大阪大学 産業科学研究所 特任准教授）

井上 栄一（茨城大学 農学部 教授）

◆パネルディスカッション

【備 考】 シンポジウム終了後、17：00より4階多目的エリアにて交流会を開催（参加費3,000円、どなたでも参加可）

以 上

※取材をご希望の方は、お手数ですが下記お問い合わせ先まで事前にお知らせ願います。

この件に関するお問い合わせ先

関西大学 総合企画室 広報課 担当：石田、寺崎

〒564-8680 大阪府吹田市山手町3-3-35 Tel.06-6368-1131 Fax.06-6368-1266

www.kansai-u.ac.jp

この伝統を、超える未来を。

