

■ 凍らせなくても鮮度をキープ! ? 起こせ! 食のイノベーション! ■ 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

～ 新鮮なまま、より長～く保存、より遠～くへお届け ～

【日時】10月12日(金) 13:30～16:30 【場所】千里山キャンパス 尚文館マルチメディア AV 大教室

このたび関西大学では、「食品の革新的保存・流通技術研究開発プラットフォーム」による公開シンポジウムを、10月12日(金) 13:30から千里山キャンパス尚文館マルチメディア AV 大教室にて開催します。

本件の
ポイント

- ・食品の保存・流通における新たなイノベーションの可能性を探る
- ・農林水産省が進める「知」の集積と活用場の事業の一環
- ・関西大学が代表機関を務める「食品の革新的保存・流通技術研究開発プラットフォーム」が主催

農林水産省が進めているオープンイノベーションの産学連携の仕組みである「知」の集積と活用場の事業において関西大学は、課題意識を共有する各機関とともに「食品の革新的保存・流通技術研究開発プラットフォーム」を形成しています。当日は、このプラットフォーム傘下の4つのコンソーシアムの活動を紹介するとともに、今後のコンソーシアム間連携で、食品の保存・流通の新たなイノベーションの可能性を探ります。

「凍らせなくても鮮度をキープ」「レンコンの高品質をキープ」「フィルム・水で鮮度をキープ」「トレーサビリティで安心・安全をキープ」といったテーマのもと、食の楽しみ方が広がる最新の研究にご注目ください。

記

【日時】 10月12日(金) 13:30～16:30 ※13:00 受付開始

【場所】 関西大学千里山キャンパス 尚文館1階マルチメディア AV 大教室
吹田市山手町 3-3-35 (阪急関大前駅から徒歩約10分)

【主催】 食品の革新的保存・流通技術研究開発プラットフォーム 【共催】 関西大学

【対象】 同プラットフォーム関係者をはじめ、同テーマに興味のある一般の方

【プログラム】

13:30～ 開会/挨拶 奥 和義 (関西大学副学長)

13:35～ 来賓挨拶/「知」の集積と活用場の紹介

野田 幸太郎 (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 産学連担当専門官)

13:45～ プラットフォーム紹介

曾根 裕文 (関西大学学長室URA、同プラットフォーム プロデューサー)

13:55～ プラットフォーム傘下のコンソーシアム概要紹介

河原 秀久 (関西大学 化学生命工学部 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)

後郷 吉彦 (福岡県産業・科学技術振興財団 地域連携コーディネーター)

15:35～ パネルディスカッション 「コンソーシアム間連携によるイノベーション」

〈パネリスト〉

河原 秀久、川上 茂樹、井上 栄一、後郷 吉彦

〈ファシリテーター〉 曾根 裕文

16:25～ 閉会/司会 矢野 周治 (関西大学 学長室URA、同プラットフォーム プロデューサー補佐)

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ご連絡をお願いいたします。

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: 寺崎、浦田

〒564-8680 大阪府吹田市山手町 3-3-35 Tel.06-6368-0201 Fax.06-6368-1266

www.kansai-u.ac.jp