

未凍結
で
長期保存

申し込み方法

以下の申し込みフォーム
よりお申込み下さい。

申し込みフォーム

<http://bit.ly/2enEjFE>



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

未凍結イノベーション

革新的な
ワールドチェーンの
構築と食

2016 11/11 金
13:30 START (交流会 17:00-)

* 13:00 受付開始

交流会

参加費=無料 [参加費] 3000 円

(要申込み) [会場] 4F 多目的エリア

プログラム

13:30- 開演 / 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

「食品の革新的保存・流通技術研究開発プラットフォームの紹介」



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
大津留 榮佐久

●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—



株式会社
H2O 総合研究所
代表取締役
平野 治



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
吉野 正則

●研究紹介

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)
椎名 武夫 (千葉大学 園芸学研究所 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

17:00- 交流会

凍らせなくても
鮮度をキープ
フィルムで
包んで
鮮度をキープ

場所・お問い合わせ

関西大学 梅田キャンパス
KANDAI Me RISE ホール

(受付: 7 階)
〒530-0014
大阪府大阪市北区鶴野町 1 番 5 号
TEL: 06-4256-6410

[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] 関西大学イノベーション創生センター

[後援] 「知」の集積と活用の中 産学官連携協議会

[お問い合わせ] 関西大学 学長室 URA 松浦
TEL: 06-6368-1111 (内線 3039)
MAIL: ifpi-info@ml.kandai.jp

まだまだたくさんできる。食の革新。

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」



2016 11/11 (金)
13:30 START

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



関西大学
梅田キャンパス
入り口はコチラ

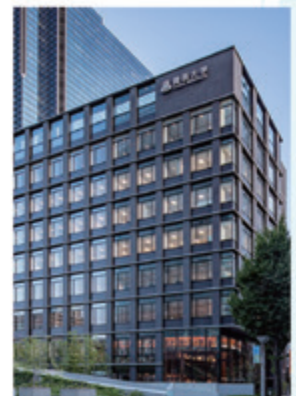
関西大学 梅田キャンパス
KANDAI Me RISE ホール

〒530-0014
大阪府大阪市北区鶴野町1番5号
TEL:06-4256-6410

<http://www.kansai-u.ac.jp/umeda/>

阪急「梅田駅」茶屋町側から徒歩5分
JR「大阪駅」から徒歩10分

※ 梅田キャンパスへお越しの際は、公共の交通機関をご利用ください。



まだまだたくさんできる。食の革新。