



「ながのブランド郷土食」人材養成プログラム事業
平成26年度第1回公開シンポジウム
～食の美味しさと健康～



主催：「ながのブランド郷土食」運営協議会
共催：食・農産業の先端学際研究会
共催：からだに優しい食品づくり研究会
共催：ながの食品加工マイスター倶楽部
日時：平成26年9月18日（木）14:00～17:20
場所：信州科学技術総合振興センター会議室（信州大学工学部内）

近年、健康志向や少子高齢化に伴い、消費者の食に対するニーズは、美味しさ、安全・安心、機能性、利便性、高齢者向け食品など多様化が進んでいます。

そこで、今回のシンポジウムは、「食の美味しさと健康」をテーマに、東京海洋大学食品冷凍学研究室、大手菓子メーカー（株）ロッテ 中央研究所の先生方にご講演をいただくこととしております。

なお、参加者につきましては、関係者のほか、食品関連企業はじめ一般市民の皆様も対象としておりますので、多数の方々にご参加いただきます様ご案内申し上げます。（参加費：無料）

<プログラム>

1. 開 会
2. 挨拶

講演1 14:10～15:40（座長：長野県工業技術総合センター 食品技術部門
加工食品部長 吉川 茂利）
演題：「カカオとチョコレートについて」
講師：株式会社ロッテ 中央研究所 チョコ・焼菓子研究部
部長 芦谷 浩明 先生

<休憩15:40～15:50>

講演2 15:50～17:20（座長：信州大学工学部 教授 天野 良彦）
演題：「驚きの食品冷凍術」
講師：国立大学法人東京海洋大学 食品冷凍学研究室
教授 鈴木 徹 先生

※終了後、交流会を予定しています。（会費：2,000円）

<申し込み先>

シンポジウム並びに交流会の参加希望者は下記あてにお申し込み下さい。（申込期限9月11日(木)）

信州大学工学部 物質工学科「ながのブランド郷土食」担当 寺島
TEL 026-269-5398 E-mail: terasima@shinshu-u.ac.jp