

「新市場創出を目指した技術シーズプレゼンテーション」開催要領 ～ 新潟のお米、食、健康で新たなビジネスチャンス～

1 目的

新潟県が築いてきた全国の食料供給基地としての役割を引き続き果たしていくためには、本県農林水産業が将来に希望の持てる魅力ある産業になるとともに、「健康・安全・安心」に対する消費者ニーズの高まりを踏まえ、「食品産業の高付加価値化」を推進することが必要となっている。特に、本県の主要部門である「米」は、長期的に主食用米の需要が減少する中、超高齢社会の到来や健康・美容等に対するライフスタイルの多様化など、社会構造の変化や消費者ニーズへの的確な対応が求められている。

このような中、本県の強みである「米」を中心とした食品産業の高付加価値化や新市場創出に向けた取り組みを進めるため、県内の産学官が有するお米や食、並びに健康に関する技術シーズを一堂に会し、新たな視点でのビジネスチャンスを創造できる産学官連携コンソーシアムの構築を目指すことを目的に、「新市場創出を目指した技術シーズプレゼンテーション」を開催する。

2 日時

平成 29 年 3 月 14 日（火）、13:00～17:10

3 場所

新潟日報メディアシップ 2 階 日報ホール 新潟市中央区万代 3-1-1

4 内容

- 基調講演 「お米の新しい健康機能性」 新潟大学副学長 門脇 基二 氏

- 技術シーズプレゼンテーション
「米胚乳たんぱく質による慢性腎臓病に対するトータルケア」新潟大学医歯学総合研究科 蒲澤秀門
「骨に良い食品素材のスクリーニングと機能性食品の開発」新潟大学医歯学総合研究科 柿原嘉人
「粥食品を対象とした新たな介護食の基準作成に向けた取組」新潟大学医歯学総合病院 伊藤加代子
「食品中の生理活性物質の探索とマイクロ抽出法を用いた生体試料分析」新潟薬科大学 田辺顕子
「介護食へのとろみ調整剤添加が呈味及び食感に与える影響の解析」新潟大学農学部 藤村忍
「オリゴ糖と健康の甘い関係」新潟大学農学部 仁平高則
「新規乳酸菌の特徴と米への活用」食品研究センター 西脇俊和

- ポスターセッション 大学・公設試の技術シーズ、企業の取組紹介

5 参集者

県内の企業、大学及び公設試等の食品並びに健康に関する研究者(学生含む)、行政機関、関係団体

6 主催

新潟県