**セミナー概要**

**＜基調講演＞**「第 9 回食品産業もったいない大賞」農林水産省大臣官房長賞 受賞

**粕を活かして健康寿命延伸を！　～さまざまな食品工場副産物から創り出す機能性食品素材～**

　　　　　　　　　　　　　間 和彦 氏 （株式会社ニップン 中央研究所 イノベーションセンター）

食品工場から発生する副産物や粕のリサイクルフローを構築し食品ロスに貢献するとともに、副産物から抽出された成分が持つ健康機能性を証明し、セラミド、オリーブ果実マスリン酸、パミスエキス、アマニリグナン、ブランエースなど付加価値のある健康機能性素材として数多く製品化しました。

**＜話題提供①＞ フードテックを活用したフードロスの削減と食品の高付加価値化に向けた取り組み**

有福 一郎 （鳥取県産業技術センター食品開発研究所)

基盤産業の一つである食品産業の「再生」と「持続的発展」は、重要なテーマであり、令和５年４月からスタートする第５期では重点的に取り組む分野としています。食品開発研究所が、新たに取り組む研究開発や企業の皆様に活用していただきたい支援事業について紹介します。

**＜話題提供②＞ カニ殻放線菌の遺伝情報と特性を利用した未利用資源キチンの活用**

有馬 二朗 氏 （鳥取大学 研究推進機構　未利用生物資源活用研究センター）

カニ殻を土壌にすきこむと、そこでの作物生産に効果を示します。この農法から着想を得て、カニ殻を分解する放線菌を獲得しました。本発表では、カニ殻分解放線菌が持つ未利用資源キチンの有効活用への可能性を紹介します。

**＜話題提供③＞ 食品廃棄物に関する取組みについて**

門木 秀幸 氏 （公立鳥取環境大学環境学部）

食品ロスの削減と食品廃棄物の再生利用の推進は、環境問題だけでなく貧困等社会的問題にもかかわる重要課題となっています。当研究室でこれまで取組んできたおからの再生利用、生ごみの再生利用に関する研究成果とともに、今後の新たな取組みの方向について紹介します。

参加申込書

|  |  |
| --- | --- |
| 企業名等 |  |
| 住所 | 〒鳥取県 |
| 電話番号 | （　　　　　　）　　　－ |
| 参加方法（どちらかに○） | 会　場　　　・　　　オンライン |
| 参加者 | 部署・（役職）・お名前 |  |
| Eメール（オンラインの方は必須） |  |

＊**お申し込み後２日（土日祝日を除く）までに当方からの確認メールまたはFAXが届かない場合は、お手数ですがご連絡下さい。**

【個人情報の利用について】

ご記入頂きました個人情報は、今後の研究会等の情報提供その他の正当な目的にのみ使用させて頂きます。

＝申し込み先＝

F A X : 　　　０８５９－４４－０３９７

Eメール： tiit-shokuhin@tiit.or.jp（担当：内川、山川）

＝申し込み期限＝

令和５年**３**月**１５**日（水）