

グリーンテクノバンク アグリシーズセミナー
「新発想でチーズの個性を理解し、北海道を世界のチーズ拠点に！」
開催要領

今、農学と工学との連携により、チーズの未来を切り拓く全く新しい視点の研究が行われています。このことを多くの人々に知って頂き、これまで以上に国産チーズに関心を持って頂くと共に、今後の研究方向について意見交換を行うことを目的に開催します。

なお、本セミナーは新型コロナ感染対策を十分に行った上で対面開催し、後日セミナーの動画をYouTubeとホームページで公開します。

本事業は農林水産省が実施する『「知」の集積による産学連携支援事業』の一環として行われます。

日 時：令和4年9月13日（火）13:15～16:30 （開場 13:00）

場 所：北農ビル19階、第2～3会議室（札幌市中央区北4条西1丁目1番地）

参加費：無料

参集範囲：チーズ工房、乳業メーカー、食品等の関係者及び研究者、行政、一般市民など

主 催：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
NPO法人グリーンテクノバンク

後 援：北海道大学ロバスト農林水産工学国際連携研究教育拠点

13:15 主催者挨拶

グリーンテクノバンク専務理事 下小路英男

13:20 講演

1. 「研究の背景・目標、チーズの個性としての微細構造の不思議」

北海道大学大学院工学研究院・教授 大沼正人

2. 「新発想、食感をコントロールしたチーズ」

酪農学園大学・講師 枥原孝志

3. 「各種試作チーズの個性としての力学物性と品質」

酪農学園大学・教授 金田 勇

〈 休憩 15:25～15:40 〉

15:40 総合討論

コメンテーター

道総研食品加工研究センター・主査 小泉次郎

道総研食品加工研究センター・主査 田中 彰

16:20 閉会挨拶

ご連絡・問合せ先

NPO法人グリーンテクノバンク（Tel&Fax:011-210-4477, メール:gtbh@gtbh.jp）