

新商品開発セミナー&個別相談会

浜松地域の特産物を
活用しよう!!

浜松商工会議所

静岡県立大学



2019年9月13日(金) 14:00~16:30 参加無料 (定員20名)

浜松地域の特産物を使った新商品の開発を後押しするため、浜松商工会議所と静岡県立大学によるセミナーを開催します。大学と共同研究を行うメリットや、食品に含まれる成分の機能性などについて、わかりやすくレクチャーします。更に、各分野の専門家たちが加わり、参加者からの個別相談を受け付けます。どうぞお気軽にご参加ください。

静岡県立大学の発表

- 産学連携のご紹介
地域・産学連携推進室長 澤井 亨
- 機能性食品のシステムティックレビューについて
食品環境研究センター長 若林 敬二 氏
- おいしさの科学的評価
食品栄養科学部 准教授 伊藤 圭祐 氏
- 「生活習慣」病に対する食・生活習慣からのアプローチ
食品栄養科学部 教授 保坂 利男 氏

個別相談会

- 浜松地域の歴史資源の専門家
E-アーキテクト 代表 鈴木 厚夫 氏
- 地元素材活用の料理研究専門家
クッキングスタジオチャコ 代表 杉田 久子 氏
- 健康栄養分野の専門家
常葉大学健康プロデュース学部 准教授 寺島 健彦 氏
- 商品デザイン・パッケージ専門家
星野デザイン室 代表 星野 順啓 氏

会場

浜松商工会議所会館
10階 BC 会議室

〒432-8501
静岡県浜松市中区東伊場 2-7-1



■お車でお越しの方

浜松商工会議所会館 駐車場(入口は会議所西側)をご利用ください。駐車料金は無料にて対応いたします。

お申込み先

浜松商工会議所 《商業観光課》

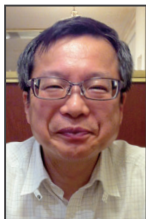
TEL:053-452-1114 /FAX:053-459-3535
E-mail : shogyo@hamamatsu-cci.or.jp

新商品開発セミナー・個別相談会

産学連携活動のご紹介

～ビジネスチャンスに活用～

静岡県立大学 地域・産学連携推進室長 澤井 亨



本学は、地域社会との協働による共育を通して有為な人材を育成するとともに、学術研究の成果を広く地域社会に還元して社会の発展に寄与するため、今年4月1日に「ふじのくに発イノベーション推進機構」を新たに設置しました。本機構は、大学全体の文理融合研究の推進、研究及び共育の成果を社会に還元できる人材の育成、地域貢献活動と産学官連携活動の推進を担います。「地域をつくる、未来をつくる」大学を目指し、今回のセミナーを通じて、産学連携をより一層推進してまいります。

おいしさの科学的評価

～味・香り設計のための分子機能解析～

静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 伊藤 圭祐 氏



消費者の食品購買動機として、おいしさは最も重要な要素です。本発表では、味や香りの科学的評価に関する私たちの取り組みとともに、これまでの共同研究例として、香酸柑橘ダイダイの香り成分の機能性解析、辛味と香りの良いワサビを作れるおろし金の評価、また学生サークル（Food Labo）とともに実施した「茶の花スイーツピザ」の商品開発などをご紹介します。本発表を参考に、共同研究などにつながることを期待します。

機能性食品のシステムティックレビュー(SR)について

～新しい機能性食品の開発～

静岡県立大学 食品環境研究センター長 若林 敬二 氏



静岡県立大学食品環境研究センターではフーズサイエンスセンターと協力して、主に県特産農水産物等の機能性をSRを用いて評価し、新しい機能性食品の開発を支援する体制を整備しました。平成27年4月からの機能性表示食品の消費者庁への届け出状況は、1,800品目にのぼっています。当センターでは、既に、DHA・EPAの血中中性脂肪低下作用、イヌリンの整腸効果、茶カテキンの内臓脂肪低下作用等のSRを終了し、機能性表示のための申請を消費者庁に行い、20件が既に公開されています。本講演では、県特産農水産物等の実施例について紹介します。

「生活習慣」病に対する食・生活習慣からのアプローチ

～食品成分の抗肥満・抗糖尿病作用ならびに生活習慣と血糖コントロール～

静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 保坂 利男 氏



肥満、糖尿病に対して、食品成分の機能的役割は未だ不明な点が多くあります。基礎研究によってそのメカニズム、効果を確認することで、成分量によっては食品の機能的付加価値や抽出した成分による新商品の開発、創業のシーズとなります。また、食事時間、欠食や運動のタイミングと血糖との関係が分かれば、それをターゲットにした予防的アプローチも可能です。今回は、上記基礎研究の成果および今後おこないたい研究シーズについて紹介します。

個別相談会

- A** 機能性食品のシステムティックレビューについて
静岡県立大学 食品環境研究センター長 若林 敬二 氏
- B** おいしさの科学的評価
静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 伊藤 圭祐 氏
- C** 「生活習慣」病に対する食・生活習慣からのアプローチ
静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 保坂 利男 氏
- D** 浜松地域の歴史資源の専門家
E-アーキテクト 代表 鈴木 厚夫 氏
- E** 地元素材活用の料理研究専門家
クッキングスタジオチャコ 代表 杉田 久子 氏
- F** 健康栄養分野の専門家
常葉大学健康プロフェッショナル学部 准教授 寺島 健彦 氏
- G** 商品デザイン・パッケージ専門家
星野デザイン室 代表 星野 順啓 氏

申し込み方法 ▶ FAXまたはホームページにてお申し込みください。

参加申込書

▶▶▶ FAX 053-459-3535

※番号をお確かめください。

事業所名	参加者名	(役職)	
TEL	E-mail		
FAX			
開発したい商品・サービス	相談希望の方のみ <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> G	
相談内容	現在の進捗度	※あてはまる段階の数字に○ 1 → 2 → 3 → 4 → 5 企画・設計 試作品化 発売準備	

※ご記入いただいた内容は、当事業の参加者把握に利用するほか、事務連絡や情報提供のために利用することがありますが、第三者に公開するものではありません。

【申し込み・問い合わせ】浜松商工会議所 商業観光課 TEL:053-452-1114 FAX:053-459-3535
E-mail:shogyo@hamamatsu-cci.or.jp URL:https://www.hamamatsu-cci.or.jp/events/