



RAKUNO GAKUEN UNIVERSITY

酪農学園大学

第13回

酪農学園大学公開講座

北海道における 食品加工をめぐる動き

2018年

12月12日 水

13:00～16:30

場 所 国際ファッションセンター KFC Hall&Rooms
KFC Hall 2nd
(東京都墨田区横網1丁目6番1号KFCビル2階)

受講料 無料

定 員 100名(先着)

申込期限 11月26日(月) 必着

講演
1

北海道の美味しい食材を首都圏に届ける 高鮮度保持・高付加価値化技術



酪農学園大学
農食環境学群
食と健康学類

教授
阿部 茂

概要

近年の温暖化や産業構造の変化により北海道の食品製造出荷額は増加傾向にあり、食品の大部分が都市圏に移出されています。本講演ではそれらを下支えしている高鮮度保持や高付加価値化の技術開発についてご紹介します。

講演
2

においと骨…魚離れの原因を解決！ ～魚をもっと食べてもらう提案～



地方独立行政法人
北海道立総合研究機構
食品加工研究センター
食品開発部

主 査
吉川 修司

概要

消費者は魚にヘルシーなイメージを持っていますが、においと骨や皮などを除く煩わしさがあり、若い人だけではなく高齢者でも魚離れが進んでいます。本講演では、魚離れの原因を解消する道総研の研究成果をご紹介します。

お問い合わせ・お申し込み先

※裏面がお申し込み用紙になって
おりますのでご利用ください

〒069-8501 北海道江別市文京台緑町582番地

酪農学園大学社会連携センター 地域連携課

TEL:011-388-4131(直通) FAX:011-387-2805 E-mail:rg-ext@rakuno.ac.jp

