

高齢者向け食品の開発

～柔らか食品と健康機能食品の開発～

魚介類を使った真空包装常温保存食品の紹介と最近注目の赤ビートについてのお話になります。加齢とともに食事が減少すると、効率の良い栄養補給が必要となります。今回はタンパク質や脂質の栄養価についても解説。赤ビートの基礎研究や健康機能性についてお話を頂きます。商品開発を考えるヒントに！

日時

2022年3月2日（水） 14:00～16:00

講師

藤女子大学 名誉教授・農学博士 知地 英征 氏

農林水産省 産学連携支援コーディネーター

海商(株)北大BS研究室 研究開発顧問

北海道「食と健康」研究所 代表

大学を定年退職後も
研究の日々…知的
好奇心旺盛な、まさに
「研究者」です！



場所

・旭川リサーチセンター 2F 研修室

・Zoomを活用したオンライン受講

※新型コロナウイルス感染症の状況によりオンラインのみ又は延期となる場合があります。

申込

・会場 ・Zoom ・YouTube配信希望（〇印を付けて下さい）

T E L : 0166-68-2824 FAX : 0166-68-2828

E-mail : fosup@arc-net.or.jp

企業名・団体名	
住 所	
電話番号	() - FAX:() -
フリガナ 氏 名	※連名可
E-mail	