

食品製造業・支援機関の聴講者募集!

岡山市主催
参加無料

食品関連技術における大学シーズ活用発表会 in 岡山市 ～岡山の5大学の研究テーマや知的財産を新食品開発に活かそう～

岡山市は岡山県内の5つの大学を招き、「食品」をテーマに産学官連携の取り組みを紹介する発表会を開催します。

大学の技術シーズの活用や大学と共同研究して新製品を開発したい食品製造業者、支援企業への活用を提案したい支援機関・金融機関の方々の発表会へのご参加をお待ちしています。

① 発表会：5つの大学が「食品」をテーマに産学官連携の取組を発表。

「参加5大学」

- ◆岡山大学 ◆岡山県立大学
- ◆岡山理科大学 ◆くらしき作陽大学
- ◆ノートルダム清心女子大学

② ネットワーキング（名刺交換会）



●日 程：平成30年1月19日(金) 13:30～16:55

●会 場：岡山コンベンションセンター(ママカリフォーラム)
レセプションホール(岡山市北区駅元町 14-1 ※JR 岡山駅西口徒歩約3分)

●定 員：100名程度 (参加費 無料)

●主 催：岡山市

●申込方法：メール又はFAX (申込期限：1月17日(水) 17:00(先着順))

●問合せ先：岡山市産業観光局 産業振興・雇用推進課 大倉・工藤 (電話：086-803-1329)

メール 【 kougyoushinkou@city.okayama.lg.jp 】

件名(例) : 大学シーズ発表会申込み

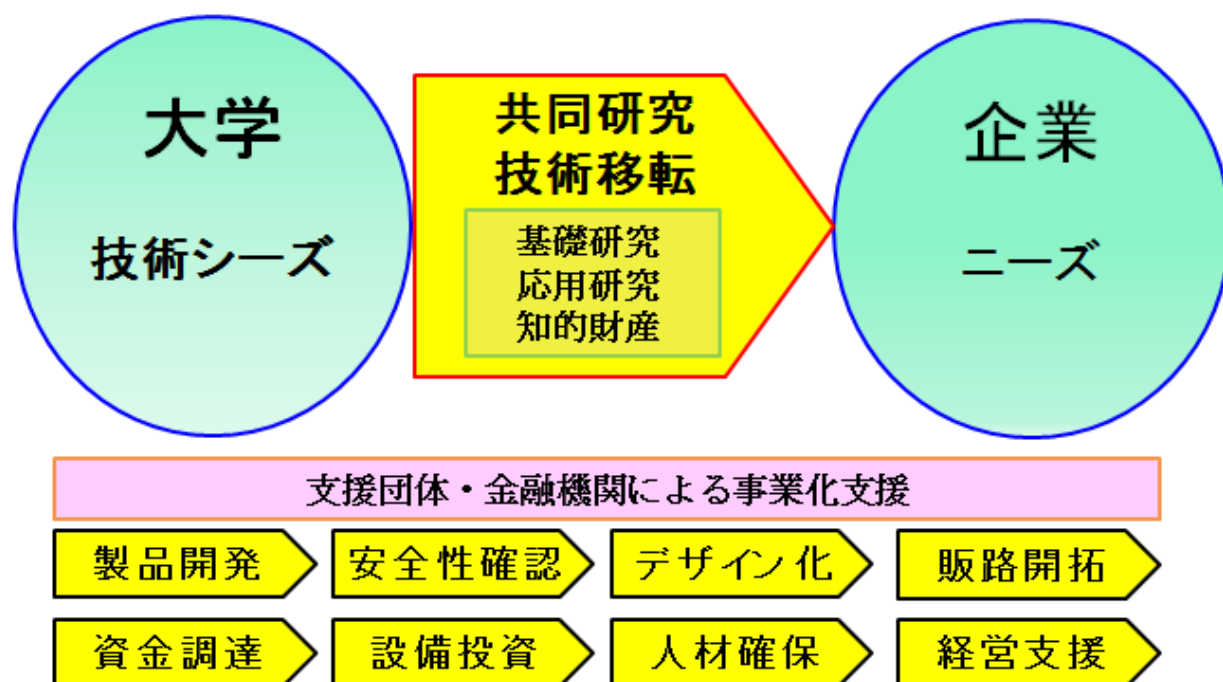
メール本文：①団体名・企業名 ②部署・役職 ③氏名 ④電話番号 ⑤メールアドレス



F A X 申 込 書 (FAX 番号: 086-803-1738)

①団体名・企業名	②部署・役職	③氏名	④電話番号	⑤メールアドレス

大学の技術シーズとのマッチング



大学の技術シーズを活かした例

機能性食品

食材の成分を分析し機能性食品としての付加価値を向上

ワイン

葡萄栽培、酵母選抜、発酵方法、ワインの分析・評価を行い、新機能食品として開発

ビール

大学で開発したビール醸造に適し塩害に強い新品種の「大麦」を原料にビールメーカーとNPOの連携

レシピ開発

地元スーパーと健康に良い料理のレシピ開発やマーケティングを実施