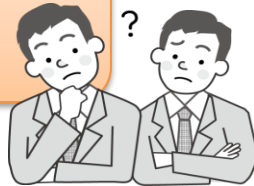


食品新素材の活用に興味を  
お持ちの事業者様 必見!!



フーズ・サイエンスセンター主催

# 『食品新素材活用ワークショップ』

～食品新素材の開発の現状と菓子類への応用～

【日 時】 平成29年 3月24日(金) 13時30分～16時

【会 場】 静岡県産業経済会館7階会議室(静岡市葵区追手町44-1)

【内 容】 第1部 講演 『食品新素材の開発の現状と菓子類への応用』  
講師 静岡県産業振興財団フーズ・サイエンスセンター  
事業化コーディネータ 農学博士 中久喜 輝夫  
第2部 意見交換

【その他】 ・定 員…先着5社程度 ・参加費…無料



健康機能を有する機能性食品新素材の開発の現状と菓子類への利用、さらに、糖の基礎も含めて機能性糖質の活用について紹介します。

講義や意見交換を通じて学び、様々な気づきと問題解決手法を得ることができます。

ご興味のある事業者様のご参加をお待ちしております!!



問い合わせ先]

(公財)静岡県産業振興財団 フーズ・サイエンスセンター

〒420-0853 静岡市葵区追手町44-1 TEL:054-254-4513 E-mail:newfoods@ric-shizuoka.or.jp