

資料提供	
令和2年1月21日	
担当科 担当者	(地独) 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 有福 (アツク)、杉本 (スギモト)
電 話	0 8 5 9 - 4 4 - 6 1 2 1

令和元年度 食品開発と健康に関する研究会 「機能性食品分科会」の開催について

地方独立行政法人鳥取県産業技術センター食品開発研究所〔所長 小谷 幸敏 (コガニ ユキトシ)〕では、「健康」をキーワードにした食品開発について、関係機関の情報交流を主体とした「食品開発と健康に関する研究会」を企画・運営しております。

今回は高血圧の予防対策として、食塩を減らすだけではなく“新しい減塩”を関係者の皆様と共有すると共に、事業への展開を促進するべく、下記のとおり機能性食品分科会を開催します。

記

- 1 日 時 令和2年2月19日（水）午後1時30分から午後4時まで
- 2 会 場 米子コンベンションセンターBIG SHIP 3階 第3会議室
〔米子市末広町294 TEL：0859-35-8111（代表）〕
- 3 対 象 者 県内食品関連企業、大学、自治体等
- 4 講演内容
 - (1) “新しい減塩方法”のご提案
 - ①「健康寿命を延ばすための減塩」
山陰労災病院 第三循環器科部長 水田 栄之助 (ミヅタ エノスケ) 氏
 - ②「(仮) 急増する心不全に対する減塩の考え方」
鳥取大学医学部附属病院 栄養管理部 管理栄養士 中山 奈都子 (ナカヤマ ナツコ) 氏
 - (2) センターにおける事例紹介
 - ①「“熟成”の美味しさの理由～食べ方工夫による減塩の提案」
鳥取県産業技術センター食品開発研究所 所長 小谷 幸敏 (コガニ ユキトシ)
 - ②「産業技術センターの技術シーズ、企業支援事例の紹介」
鳥取県産業技術センター食品開発研究所 水畜産食品担当
 - ・ さわらのうまみで作る減塩出汁のご紹介
 - ・ 植物ミネラルで卵のコクを強化したサラダのご紹介
 - (3) 意見交換会
- 5 主 催 地方独立行政法人鳥取県産業技術センター
- 6 参 加 料 無 料
- 7 定 員 50名程度
- 8 申込方法 下記担当者へファクシミリ又は電子メールで、「企業名」、「参加者氏名」、「連絡先」をご連絡ください。
 - ・ 申込期限：令和2年2月12日（水）まで
 - ・ ファクシミリ：0859-44-0397
 - ・ 電子メール：nakamura-sugimoto@tiit.or.jp
 - 担 当：食品開発研究所水畜産食品担当 杉本 (スギモト)