食品ニューテクノロジー研究会　2027年3月

健康増進、嗜好性向上、アレルギー対応など高付加価値の米（コメ）製品の開発状況

日　時　：　2027年3月16日（火）　13：30～16：30

会　場　：　日本食糧新聞社「食情報館」（東京都中央区入船3-2-10 アーバンネット入船ビル4階）

参加費　：　食品ニューテクノロジー研究会 会員企業：無料
一般受講ご希望者　：　16,500円（税込）



座長：日本大学　生産工学部
特任教授　五十部誠一郎 氏

令和7年のコメ不足は、改めてわが国の主要穀物として安定的な供給を維持することの重要性が認識された。関連してコメの消費を安定させ、さらに拡大させるための方策として、コメの多様な利活用技術や高付加価値のコメ製品の開発が求められている。

今回のセミナーでは最近利用法として定着してきたグルテンフリーなどの特徴があるコメの新たな利用方法としての米粉や米ゲル、スラリー・ペーストなどについての技術展開の状況と、加工米飯の食感維持や健康機能性向上が期待できるγオリザノールを含む米油自己乳化製剤を用いた高機能加工米飯の開発について紹介する。 ぜひご参加ください。

【講演1】 13：40 ～ 14：50

「自己乳化製剤を用いた高機能加工米飯がもたらすウェルビーイング」

小林ファイン技術士事務所 所長 / 前キユーピー株式会社　小林英明 氏

ご参考：https://www.kft-pe.jp/

【講演2】 15：00～ 16：10

「米粉・米スラリー等の加工技術の進展と食品への応用」

筑波大学 生命環境系 教授　北村豊 氏

ご参考：https://trios.tsukuba.ac.jp/researcher/0000001381

【座長まとめ】 16：10～ 16：30

日本食糧新聞社（食品ニューテクノロジー研究会）
〒104-0042　東京都中央区入船3-2-10　アーバンネット入船ビル5階
TEL：03-3537-1310　　FAX：03-3537-1071

食品ニューテクノロジー研究会（3月16日）申込書

FAX03－3537－1071までお申込みください。

御社名	
住所	〒
TEL／FAX	／

○印	部署／お役職	お名前	E-Mail
来場／Web			
来場／Web			
来場／Web			

◆下記サイトからもお申込み可能です
（来場受講・Web受講）

セミナー申込フォーム
（https://bit.ly/3PBGKpn）

Web受講用申込サイト
※Zoom申込に移動します

食情報館＜入船＞



東京都中央区入船3-2-10アーバンネット入船ビル4階
TEL：03-3537-1310
＜最寄駅＞
東京メトロ　有楽町線 新富町駅　7番出口　徒歩1分
東京メトロ　日比谷線 築地駅 3a出口　徒歩5分

次回案内

27年4月開催

座長 ： 一般社団法人日本食品添加物協会

専務理事　松村雅彦 氏

【セミナー予定表】

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。