

食品技術研修会 <第269回 例会 (オンライン)>

SDGs に貢献する大豆ミートの開発および業界動向

主催：静岡県食品技術研究会、静岡県食品産業協議会 共催：静岡県工業技術研究所

日時 令和3年10月26日(火) 14:00-15:30 (予定)
会場 オンライン (Zoom ウェビナー)

※ 自社で視聴できない方は工業技術研究所 (静岡市葵区牧ヶ谷) での視聴も可能です。(要問合せ)

定員 500名 (無料・先着申込順)

プログラム

13:50 オンライン開場

14:00 開会

14:05 講演



『今なぜ大豆ミートが注目されているのか』

講師：不二製油株式会社 たん白事業部門 たん白開発部
第三課 課長 中野 康行 氏

【概要】

近年、注目されてきている代替肉、その背景について分析する。代替肉の中でも植物由来の大豆ミートは様々な商品が市場に展開されている。一方、粒状大豆たん白は、日本では50年以上前から製造販売されてきて、主に食肉や総菜などの機能材(噛み応え・肉汁保持)として副原料に用いられてきた。一般的な製造工程・使用方法や特長などについて説明する。さらに、風味や食感などの改良が年々進み、大豆ミートの主要原料としても用いられるようになった。大豆ミートの一般的な製造工程を説明し、市販品例などを紹介する。大豆ミートを通じて、地球環境・人々の健康・食料問題などの社会課題の解決に貢献していきたい。

15:15 事務局からのお知らせ・閉会

※当日の通信状況等により内容等が変更される場合がございますが、ご了承ください

参加申込 10月22日(金)まで

申込方法 下記URL又は右のQRコードからお申し込みください。

《申込・講演概要はこちら》(スマホ、タブレットからも申し込み可)

https://zoom.us/webinar/register/WN_s1vhHqd6SBOhL-EMoFcmxA

※ 参加者には参加用URLを記載したメールが自動返信されます。



問合せ先 事務局 (工業技術研究所食品科内) 担当 山下、松野、長房

電話 054-278-3026

メール sk-syokuhin@pref.shizuoka.lg.jp