

食のあり方を変えるフリーズドライ

日時 令和7年 1月30日 (木)
14:00~16:00

参加費無料

場所 大阪産業創造館 (大阪市中心部)
6階 会議室E (定員60名 先着順)

申込締切 令和7年1月27日 (月) 17:00

- ▶ 環農水研と共同で「フリーズドライ技術を利用して新商品開発をしたい！」とお考えの事業者の方へ
- ▶ フリーズドライでなにができる？ 専門家によるセミナーを開催！

第1部 14:05~15:15

「フリーズドライ技術と新商品開発事例」

広島工業大学生命学部 食品生命科学科 教授

畠中 和久 氏

第2部 15:20~15:55

「フリーズドライ技術を利用した 新商品開発事業の公募について」

大阪府立環境農林水産総合研究所 食品グループ

公募の詳細は裏面へ！



●講師プロフィール
広島工業大学 生命学部
食品生命科学科 教授

食品工場において研究開発、マーケティング、品質保証を歴任した経験を活かし、工学的アプローチで食品に関する課題を追求している。

フリーズドライ技術の開発に長年従事している食品乾燥のプロフェッショナル。

説明会の参加申込方法

＼申込はコチラ！／



- ▶ 右のQRコードから、申込フォームへアクセスしてお申込みください。
- ▶ 環農水研食品グループのHPからも申込フォームへアクセス可能です。右の検索ワードでアクセスください。
<https://www.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/>

環農水研 食品に関する