

# 一食品・生物産業の 付加価値創造と生産性向上

2020/10/30(金) 13:00~16:20 <Zoom 配信>

13:00~13:10 主催者挨拶

13:10~14:00 基調講演「どうすれば、強い”食のブランド”が生まれるのか？」

静岡県立大学経営情報学部 教授 岩崎邦彦 氏

## 大学発！シーズ集

14:00~ 講演①「食品成分を活用していつまでも健康に美しく」

静岡県立大学薬学部 講師 南 彰 氏

14:15~ 講演②「フレーバー素材、化粧品素材としての食品の機能性評価」

静岡県立大学食品栄養科学部 准教授 伊藤 圭祐 氏

14:30~ 講演③「食品の構造観察」

静岡県立大学食品栄養科学部 准教授 本同 宏成 氏

14:45~ 講演④「おいしい海苔の研究」

東海大学海洋学部 教授 齋藤 寛 氏

15:00~ 講演⑤「リンゴの新品種の開発とリンゴの利用」

静岡大学農学部 准教授 松本 和浩 氏

15:15~ 講演⑥「劣悪環境下において栽培可能とするバイオスティミュラントの開発」

静岡大学農学部 助教 竹内 純 氏

15:30~ 講演⑦「グリーンものづくり:ファインバブルによる化学反応の深化と進化」

静岡大学工学部 教授 間瀬 暢之 氏

15:45~ 講演⑧「食品原料の低温度かつ短時間乾燥法の検討」

静岡大学工学部 准教授 立元 雄治 氏

16:00~ 講演⑨「微生物を探す・育てる・利用する」

静岡大学工学部 准教授 吉田 信行 氏

16:15~16:20 閉会の挨拶



参加申込 10月27日(火)まで

申込方法 下記URL または 右のQRコードより申込みください。

<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=ANzX4CFG4E-Qsd97G0CzUVWQQCYB25RPh7f6kaPMrpUQloyTTFNQzFBQUkyVUE0QVIONIJHT0g3Ti4u>

(スマホ、タブレットからも申込み出来ます。)

\*参加申込者には、参加用URLを配信いたします。

問合せ先

静岡大学食品・生物産業創出拠点

事務局 平岡、安池

電話 054-238-4631

静岡県食品技術研究会

事務局 山下、三宅

電話 054-278-3026

静岡県食品産業協議会

事務局 竹下

電話 054-254-1511

主 催：静岡大学食品・生物産業創出拠点、静岡県食品技術研究会、静岡県工業技術研究所、  
静岡県食品産業協議会

後 援：公益財団法人 静岡県産業振興財団、静岡大学グリーン科学技術研究所、  
静岡県公立大学法人 静岡県立大学、東海大学海洋学部

## 基調講演 概要

### 「どうすれば、強い”食のブランド”が生まれるのか？」

静岡県立大学経営情報学部 教授 岩崎邦彦 氏

「良いモノがあるのに売れない」。消費者に選ばれるのは、良いモノというよりも強いブランドです。ブランドは、成り行きまかせではできません。戦略性と創造性をもって、つくりあげるものです。

この講演では、食の分野に焦点をあてて、“どうすれば強いブランドが生まれるのか”を考えます。