

第17回

TKFオープンフォーラム

(併催:第4回産技連 関東技術交流分科会)

食品の魅力アップを技術でサポート



食品



技術



TKFとは首都圏公設試験研究機関連携体(首都圏テクノレジットフリーウェイ)の略称で、関東甲信越静の12機関からなる公設試の連携体です。みなさまにお役立ていただけるTKFの技術支援や研究について、情報提供および交流の場として「TKF オープンフォーラム」を開催しております。今年度は東京都立産業技術研究センターが産業交流展内で行う「TIRIクロスミーティング2023」の最終日企画として食品分野の技術支援をテーマに開催いたします。

日時: 2023年11月22日(水) 13:00 - 14:45 (第1部)

会場: 東京ビッグサイト西ホール2

(産業交流展2023首都圏テクノネットワークゾーン内のステージ)

問合せ先: 東京都立産業技術研究センター 連携企画室 renkei@iri-tokyo.jp

第17回
TKFオープンフォーラムTIRIクロスミーティング
2023

開会あいさつ

13:00-

I 特別講演

13:05 - 13:40

サスティナブル商品の現状と今後について

～クラフトビールでアップサイクルに挑む～



株式会社Beer the First 代表取締役 坂本 錦一 氏



昨今注目が高まっている環境配慮の取り組みについて、各企業でさまざまな取り組みが増えている中、弊社はアップサイクルのクラフトビールでフードロス削減に挑んでいます。しかし事業を進める上で、サスティナブル商品ならではのマネタイズの難しさがございます。そうした状況で、弊社が行った打開策や、行政のバックアップ制度、そして今企業が求められていることを中心にご紹介させていただきます。

2 技術支援紹介・研究発表

13:45 - 14:45

13:45- 食品ロス削減に水産ねり製品のご提案



「採卵後のヤマメを有効利用した加塩すり身」

東京都立産業技術研究センター

野田 誠司

14:00-



国産小麦の製パン工程における味・香り成分の変化

埼玉県産業技術総合センター

仲島 日出男 氏

14:15-

千葉県産業支援技術研究所の食品分野における支援について



- 1 乳糖を低減した牛乳の製造に関する研究
- 2 カラー由来酵母の機能解析状況について
- 3 県内産在来種ショウガに含まれる機能性成分等の調査と加工品の開発
- 4 チーズスターターに適する乳酸菌の利用検討

千葉県産業支援技術研究所

大垣 佳寛 氏

14:30-



未病と食の機能性評価研究

神奈川県立産業技術総合研究所

亀井 飛鳥 氏