

**石川県次世代産業育成講座・新技術セミナー**  
**麴発酵食品を応用した機能性素材の開発**  
開催のご案内

主催：公益財団法人 石川県産業創出支援機構  
協力：石川県工業試験場

近年、食品分野や化粧品分野において、機能性食品や機能性素材の研究が益々盛んに行われています。そのような中、日本酒・甘酒・味噌などの麴を使用した発酵食品には、様々な機能が期待される成分が報告されており、注目を集めています。本講座では、麴発酵食品や麴菌酵素を応用した機能性素材開発の現状や、最近話題となっている肌の保湿効果を有する日本酒主要成分 $\alpha$ -EGを始めとする最新の機能性素材に関する研究について詳しく解説いたします。多数ご参加くださいますようお願いいたします。

[日 時] 平成30年10月26日(金) 13:30~15:30

[場 所] トライアルセンター 第2研修室(石川県工業試験場5階)

[講 師] 金沢工業大学 バイオ・化学部 応用バイオ学科

教授 **尾関 健二 氏**

[受講料] 1,000円(当日ご持参ください)

[定 員] 20名

[担 当] 石川県工業試験場 化学食品部 主任技師 辻 篤史

[申込先] 〒920-8203 金沢市鞍月2丁目1番地(石川県工業試験場 企画指導部内)

公益財団法人 石川県産業創出支援機構 産業振興部 次世代講座担当

e-mail: seminar@iriii.jp

TEL: (076)267-8081 FAX: (076)267-8090

[締切り] 平成30年10月19日(金)(定員になり次第締切ります)

————— 受講者は下記内容を記入してFAXでお申込みください —————

石川県次世代産業育成講座：「麴発酵食品を応用した機能性素材の開発」

日 時：平成30年10月26日(金) 13:30~15:30

場 所：トライアルセンター 第2研修室(石川県工業試験場5階)

会 社 名

住 所(〒)

電 話

FAX

所 属	氏 名	e-mail