

新技術が引き出す食品の機能

2026年1月22日 (木)

13:30 ~ 16:40

定員：会場40名/WEB80名

【ハイブリッド開催】参加無料

(地独) 山口県産業技術センター

【申込方法】

多目的ホール



◆下記リンクから申込フォームにて

https://www.iti-yamaguchi.or.jp/bio/bio_entry/bio_20260122/

◆下記URLからHP掲載の参加申込書にて

<https://www.iti-yamaguchi.or.jp/bio/docs/2025111900016/>

◆右の二次元コードから申込フォームにて

1月20日(火) 申込締切

【開会挨拶】

13:30-13:35

地方独立行政法人山口県産業技術センター イノベーション推進センター
バイオ推進チーム イノベーションプランナー 毛利 勇

【基調講演1】 「食用鯨油の加齢黄斑変性への効果」

13:35-14:30

徳島大学大学院医歯薬学研究部眼科学分野

准教授 柳井 亮二 氏

【基調講演2】 「食品のプレバイオティクス機能評価技術紹介と応用」

14:30-15:20

株式会社メタジェン 研究付加価値探索事業部

菅原 賢也 氏

..... 休憩

【イノベ補助金活用成果事例紹介】

【講演】 「食品の高品質乾燥を可能とする研究用乾燥機開発」

15:30-16:00

株式会社木原製作所 常務取締役 木原功一郎 氏

【山口県の施策紹介】

16:00-16:20

山口県産業労働部 イノベーション推進課 次世代産業推進班
半明 桂子

【講師・会場参加者との懇談会／名刺交換会】 16:20~16:40

主催

やまぐちバイオ関連産業推進協議会

(地独) 山口県産業技術センター

(地独) 山口県産業技術センター イノベーション推進センター バイオ推進チーム

〒755-0195 山口県宇部市あすとぴあ4丁目1-1

TEL: 0836-53-5061

FAX: 0836-53-5071