

Techミーティング

鹿児島大学の研究者と対話できる「場」を定期的を開催し、産学連携のきっかけをつくることで企業の抱える技術的な課題解決をサポートし、**新しいビジネスの創出**を目指します。

《第5回》

日時

2022年10月20日(木) 14:00~15:30

場所

mark MEIZAN 2F
ユーティリティスタジオ(鹿児島市名山町9-15)

募集対象

産学連携に興味のある事業者



定員

10名

参加費無料!

発表テーマ

安全で高品質な食品を食卓に届けるために必要なこと

研究シーズの概要

農産物やそれを原料とする食品の保存期間を延ばし、美味しさを維持しつつ高いレベルで安全性を確保する研究をしています。持続可能な食品製造を目指すには、エネルギー消費量の高い低温技術だけではなく、圧力や電場空間を利用した加工や保存も非常に重要になると考えています。また、技術のみならず関連する規格基準の理解と人材の育成も大切です。これまでの研究教育活動で得られた知見を活かして、技術開発や人材育成といった諸問題を一緒に解決していきましょう。



PROFILE

鹿児島大学農学部
食料生命科学科 准教授

濱中 大介 氏

福岡県出身。九州大学大学院生物資源環境科学府博士後期課程修了(博士(農学))。近畿大学大学院生物理工学研究科博士研究員、九州大学大学院農学研究院助教を経て2015年より鹿児島大学農学部食料生命科学科 准教授。



研究内容

食品の殺菌と微生物の増殖特性の把握:食品の品質を保ちつつ効率的に殺菌できる技術開発、生残した微生物の食品中での増殖の特徴を把握・解明する。

収穫後農産物の品質保持:収穫後も生きている農産物を冷温プラスアルファの技術を用いて鮮度や品質を長持ちさせる技術の開発と、そこに見られる生命現象を把握・解明する。

食品の安全性確保に関して、HACCPをはじめとした食品安全規格の教育・普及にも携わっています。

企業の取組に対して協力できる主な事項

- 食品の安全性を確保するための各種殺菌技術の提案、関係する規格基準を理解・導入するための教育訓練
- 農産物の鮮度や品質を保つための包装や低温保存技術全般

シーズ活用に期待が持てる企業

食品に関連する企業全般

キーワード ▶ 安全性/保存性/流通技術/殺菌/農産物輸出/食品衛生/HACCP・GMP



申込締切 2022年10月17日(月)(先着)

下記QRコードから申し込みフォームを入力いただくか、必要事項をご記入の上、FAXまたはE-mailでお申し込みください。

「かごしまTechミーティング運営事務局」(株式会社鹿児島銀行地域支援部地域開発室内)



F A X ▶ 099-223-0852

E-mail ▶ kaihatsu@ml.kagin.co.jp

ご参加お申し込み事項

貴社名 ▶	貴社名:	/主たる業種:	
本社所在地 ▶			
ご参加者① ▶	所属部署 :		
	役職 :	氏名 :	
ご参加者② ▶	所属部署 :		
	役職 :	氏名 :	
ご連絡先 ▶	電話番号 :		
	E-mail :	@	
その他 ▶	産学連携(共同研究・受託研究など)の実績: <input type="checkbox"/> あり / <input type="checkbox"/> なし 先生への質問・相談したい内容など、ありましたらご記入ください。		



第5回かごしまTechミーティングは、農林水産省の「[知]の集積と活用」事業の研究開発プラットフォームの一つである「農林水産物の輸出促進プラットフォーム@九州・沖縄」との連携事業です。プラットフォームの詳細についてはこちらを参照下さい。

<https://www.agr.kyushu-u.ac.jp/~a2b-platform/>

- 本企画は、「鹿児島市新産業創出支援業務」として、鹿児島市から委託を受けた株式会社 鹿児島銀行が運営しています。
- ご記入いただいた個人情報は、本企画に関する業務のみ使用します。
- 会場には駐車場がありませんので、お車でお越しの際は、お近くのコインパーキングをご利用ください。
- ご参加の際は、必ずマスクを着用いただくとともに、咳エチケットの励行、会場入室時の検温や手指の消毒等、新型コロナウイルス感染症防止対策へのご理解とご協力を頂きますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

「かごしまTechミーティング」運営事務局 (株式会社 鹿児島銀行地域支援部地域開発室内)

TEL:099-239-9718(直通) FAX:099-223-0852 E-mail:kaihatsu@ml.kagin.co.jp