

開催日時：2017年2月2日（木）13:00～

場所：北見工業大学 第2会議室
北海道北見市公園町165番地

主催：北見工業大学・江原大学校(韓国)・東京農業大学生物産業学部

申込先

北見工業大学 研究協力課地域連携担当
Tel:0157-26-9158 FAX:0157-26-9373
E-mail:kenkyu09@desk.kitami-it.ac.jp

開催内容 Program

- 13:00 開会 Opening remarks
北見工業大学 社会連携推進センター長
教授 鈴木 聡一郎
Prof. SUZUKI Soichiro
- 13:05 江原大学校
教授 崔 勉
Prof. CHOE Myeon
- 13:10 講演1 Lecture 1
演題 馬胎盤を用いた低分子ペプチドのアンチリンクルの改善効果
Anti-wrinkle effect of low-molecular peptide using horse placenta
講演者 江原大学校
教授 金 泰佑
Prof. KIM Tae Woo
- 13:40 講演2 Lecture 2
演題 生理活性機能を持つ食用微生物の開発および応用
Development and application of bioactive microorganisms
講演者 江原大学校
教授 李 海翊
Prof. RHEE Hae Ik
- 14:10 講演3 Lecture 3
演題 食用花の発酵による飲料産業化
The technical development of edible flowers materialization and wellness beverage products industrialization for the Specialized industry cooperation.
講演者 Wellfine Co., Ltd, Executive Director, Bae Jung Shik
- 14:40 休憩 (15分)
- 14:55 講演4 Lecture 4
演題 日本産のモモにおける視覚・嗅覚および味覚官能評価センサーを用いた比較・解析
Comparison and analysis using vision, olfaction and taste sensory evaluation sensors in Japanese peach
講演者 東京農業大学 生物産業学部 食品香粧学科
教授 佐藤 広顕
Prof. SATOH Hiroaki
- 15:25 講演5 Lecture 5
演題 うどん・そばの原料生産からみた1次産業活性化
Activation of primary industry by the ingredients production of wheat and buckwheat noodles
講演者 東京農業大学 生物産業学部 生物生産学科
准教授 笠島真也
Associate Prof. KASAJIMA Shinya
- 15:55 講演6 Lecture 6
演題 食パンクラムの力学物性を表すCompressive force value を求めるためのAmerican Association of Cereal Chemists 変法
A Modified American Association of Cereal Chemists Method for Compressive Force Value Determination of White Bread Crumb Firmness
講演者 北見工業大学 バイオ環境化学科
教授 佐藤 之紀
Prof. SATOH Yukinori
- 16:25 講演7 Lecture 7
演題 シイタケ上面栽培廃液（上面水）のラッカーゼ製剤としての利用
Application of wastewater (jomen-sui) from Lentinula edodes sawdust jomen culture for laccase preparation.
講演者 北見工業大学 バイオ環境化学科
准教授 佐藤 利次
Associate Prof. SATOH Toshitsugu
- 16:55 閉式 Closing remarks
東京農業大学 生物産業学部