

食品製造企業向け
商品開発に役立つ

参加無料

乳酸菌活用セミナー

日時 令和 6 (2024)年
2月19日 (月) 14:00~16:30

会場 栃木県産業技術センター 多目的ホール
(宇都宮市ゆいの杜1-5-20 とちぎ産業創造プラザ内)
※ハイブリット開催 (会場&オンライン (Zoom))

定員 100名 (会場50名、オンライン50名)

演題1

乳酸菌の魅力

講師：元レオン自動機(株)
(元(有)ホシノ天然酵母パン種 取締役社長)

土田 耕正 氏

サワー種起こしや種継ぎなどのノウハウから乳酸菌の特許取得に至るまで、幅広い知識と国内外での実務経験を持つ講師が、乳酸菌の魅力についてお話しいたします。



演題2

北海道の地域資源から分離した 乳酸菌

講師：日生バイオ(株)
代表取締役 松永 政司 氏

北海道の素材を有効利用した乳酸菌開発や活用のメリット等についてご紹介いただきます。

▽お申し込みはこちら▽

お申し込み方法
お問い合わせ

とちぎ地域企業応援ネットワークポータルサイト (二次元コード
または下記URL) または別紙「参加申込書」からお申し込み下さい。
【URL】 <https://tochigi-network.com/event/2396>
【締切：2月15日(木)】

栃木県産業技術センター食品技術部 担当：阿久津 (智)

TEL:028-670-3398

