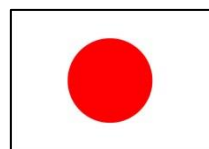


フランス・日本 合同シンポジウム



「どの様に食の付加価値を高めるか 機能性？ 味？」

この度、フランスのフードクラスターの訪問団が来道することになりました。この機会を借りて、食にどの様に付加価値を付けるかについて意見交換を行うシンポジウムを開催することと致しました。食と栄養、健康にご興味をお持ちの方のご来場をお待ちしております。

日時 11月4日（火）午後1時～午後4時

場所 札幌グランドホテル 2F 宴会場「金枝」
（札幌市中央区北1条西4丁目）

主催 北大リサーチ&ビジネスパーク推進協議会
公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター
在日フランス大使館 企業振興部・ユビフランス

後援 一般社団法人 北海道バイオ工業会
特定非営利活動法人 北海道バイオ産業振興協会
健康食品管理士会北海道支部



～プログラム～（同時通訳付き）

I. 日本側からの講演

- ① 様々な機能性を示すセラミド—セラミド含有機能性食品の可能性
（北海道大学大学院先端生命科学研究所 五十嵐 靖之 教授）
- ② 機能性評価と健康増進への活用
（北海道情報大学医療情報学部 西平 順 教授）

II. フランス側からの講演

（今回来日する4つのフードクラスターからその取組みについて紹介して戴きます。Vitagora、Agri・Sud・Ouest・Innovation、Valorial、Aquimer）

- ① 栄養と健康（食べ物と抗老化、自律性）
- ② 食品安全
- ③ 新しい付加価値を付けた新しい食物消費法
- ④ 食材の味とカスタマイゼーション

III. B to B ミーティング（午後4時から）

講演終了後、参加者の希望により個別企業間の意見交換の場を設けます。