

JST共創の場形成支援プログラム 大阪大学革新的低フードロス共創拠点

2022.3.2 (Weds.)

13:00-15:00

生産ロス
加工ロス
をなくす



参加費
無料

アフタヌーンウェビナー開催

12
10:00
18:00
∞

プログラム

- 13:00~13:05 ○ 開会挨拶・村中俊哉 (課題3リーダー・生物工学専攻・教授)
- 13:05~14:30 ○ 課題3テーマ:「廃棄ゼロ循環型食品素材の開発と利用で生産・加工のフードロスをなくす」
1. 「低フードロス乾燥技術の開発に向けて」
内山 進 (工学研究科 生物工学専攻・教授)
 2. 「食材における輸送・保管環境試験の知見と課題」
久保田 靖文
(エスベック株式会社・サステナビリティ推進室・シニアスペシャリスト)
 3. 「植物ゲノム編集技術の現状とフードロスへの応用」
村中 俊哉 (工学研究科 生物工学専攻・教授)
 4. 「3Dプリンターを活用した廃棄物ゼロミートの開発に向けて」
境 慎司 (基礎工学研究科 化学工学領域・教授)
- 14:30~14:55 ○ パネルディスカッション
- 14:55~15:00 ○ 閉会挨拶・内山 進 (産学共創戦略マネジメントリーダー・生物工学専攻・教授)

参加申込



https://handaifoodloss.otri.osaka-u.ac.jp/researchdev/studied/2022/02/worksop_3/

 大阪大学
OSAKA UNIVERSITY

実施形態: ZOOMを用いたウェビナー
〇視聴の方法については、お申し込み頂いたメールアドレスにご案内します
〇スマートフォンやタブレットから視聴される場合は、事前にアプリをダウンロードしていただけますとスムーズに参加いただけます
〇パソコンからの場合は、インターネットからでも視聴できますので、アプリのダウンロードは必須ではありません
参加申し込み: [HTTPS://HANDAIFOODLOSS.OTRI.OSAKA-U.AC.JP/?P=1457](https://handaifoodloss.otri.osaka-u.ac.jp/?p=1457)
申し込み締め: 22/3/2 正午
お問い合わせ: HANDAIFOODLOSS.OTRI.OSAKA-U.AC.JP
主催: 大阪大学「革新的低フードロス共創拠点」
お問い合わせ: SANGYOJIBO@GMAIL.COM
協賛: 日本生物工学会 共催: フードロス分科会 後援: バイオコミュニティ関西

ESPEC