

日本の農産物の新しい利用技術

～ 摘果農産物の有効利用 ～

ゲストスピーカー

星野科学株式会社 代表取締役 星野 正美 氏

当社は食品の開発受託業務を主として発足し、発酵と酵素処理という昔ながらの手法で多数の商品を市場に出してきました。当社の中心技術である農産物の酵素処理は長年の技術の蓄積によるものであり、端物農産物などに独特の風味を与えることで新しい用途の可能性を拓くものです。現在、各地農協や生産者から加工用や摘果農産物の新しい利用に関する問い合わせが相次いでいます。今回はこの技術を中心に、当社の研究開発概要をご紹介します。



星野 正美 (ほしの まさみ) 氏 ご略歴

- 1970年 横浜国立大学工学部2部応用化学科卒業
(味の素株式会社中央研究所在職中)
- 1971年 大阪府立大学農学部微生物利用学研究生
- 1977年 味の素株式会社退社
大塚製薬グループ入社 大塚栄養研究所部長
- 1988年 大塚製薬グループ退社
琵琶湖バイオ食品研究所開業
- 1991年 有限会社星野食品研究室設立
- 1996年 星野科学株式会社代表取締役就任
現在に至る

技術士(農業) 環境計量士(濃度)



1. 日 時 平成21年10月7日(水) 午後4時30分～7時
2. 場 所 けいはんなプラザ ラボ棟2F 「天の川」
3. 内 容 講演・質疑応答(約1時間)
交流懇談(約1時間30分)
4. 申込先 (財)関西文化学術研究都市推進機構 新産業創出交流センター
〒619-0237 (中井・高木)
京都府相楽郡精華町光台1-7 けいはんなプラザ ラボ棟3F
TEL:0774-98-2240 FAX:0774-98-2202
URL: <http://keihanna.biz/> E-mail: science@keihanna.biz

けいはんなサイエンス・カフェ

魅力あるゲストスピーカーにより最先端の科学技術に触れつつ、和やかな雰囲気の中、参加者同士の会話が弾む異業種交流会です。

毎回、科学技術を中心に各界で活躍されている識者をゲストスピーカーに迎え、最先端の技術内容、動向等を解き明かしていただいた後、ゲストスピーカーを交えリラックスした雰囲気での質疑応答や参加者間での異業種交流を通じた親交から、けいはんな学研都市発展の新たな力が生まれることを期待しております。

* 参加人数に限りがございますので、お早めにお申込ください。

* 参加費として1,500円を申し受けます。

* 公共交通機関にてお越しください。

* 参加対象者 学研都市立地企業様・研究機関様 けいはんなラボ棟入居企業様 けいはんな新産業創出・交流センター 参画機関様(大学・金融機関・地元自治体・産業支援機関等) 近隣企業様 その他 です。