

# 高齢者向け食品の開発

## ～柔らか食品と健康機能食品の開発～

魚介類を使った真空包装常温保存食品の紹介と最近注目の赤ビートについてのお話になります。加齢とともに食事が減少すると、効率の良い栄養補給が必要となります。今回はタンパク質や脂質の栄養価についても解説。赤ビートの基礎研究や健康機能性についてお話を頂きます。商品開発を考えるヒントに！

### 方法

YouTube 配信

(お申し込み後、URLをメールで送付します。)

### 講師

**藤女子大学 名誉教授・農学博士 知地 英征 氏**

農林水産省 産学連携支援コーディネーター

海商(株)北大BS研究室 研究開発顧問

北海道「食と健康」研究所 代表

大学を定年退職後も  
研究の日々…知的好  
奇心旺盛な、まさに  
「研究者」です！



### 申込

T E L : 0166-68-2824 FAX : 0166-68-2828

E-mail : [fosup@arc-net.or.jp](mailto:fosup@arc-net.or.jp)

企業名・団体名	
住 所	
電話番号	(        )        -        FAX:(        )        -
フリガナ 氏 名	※連名可
E-mail	