

一般社団法人九州の食 特別講演会

# グルテンフリーを考える～

## 米粉食品加工のための米粉の知識

今、世界中で大いに注目されているグルテンフリーについて、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構の奥西 智哉氏をお招きし、グルテンフリー食品開発をする上において、どのような観点が妥当であるのか、そのために米粉から加工品を作るときに、米の成分・米粉の特性が加工性あるいは製品品質にどのように影響してくるのかを事例などを用いながら、解りやすく解説していただきます。

日 付：2018年3月7日（水）

時 間：14：00～17：00（受付13：50頃～）

会 場：福岡市NPOボランティアセンター「あすみん」

福岡市中央区今泉1-19-22 天神クラス 4階

参加料：無料

定 員：45名 ※先着順

主 催：一般社団法人九州の食

### ●講師プロフィール

#### 奥西 智哉氏

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構  
食品素材科学研究領域 穀類利用ユニット長

#### 【略歴】

平成12年3月 京都大学大学院農学研究科博士課程修了

平成12年4月 農林水産省入省食品総合研究所食品素材部穀類特性研究室研究員(配属は8月より)

平成17年6月 独立行政法人農研機構中央農業総合研究センター北陸研究センター米品質研究室研究員

平成18年4月 独立行政法人農研機構中央農業総合研究センター北陸研究センター稲収量性北陸サブチーム主任研究員

平成21年4月より現職

#### 【専門分野】

食品科学-加工利用-農学博士

### お申込

九州の食の事務局まで、メールまたはFAXでお申し込みください

事務局  [info@kyushunoshoku.or.jp](mailto:info@kyushunoshoku.or.jp)

FAX092-510-7114  092-739-5372

所属	氏名	会員	連絡先
		会員・一般	
		会員・一般	
		会員・一般	