



第2回CNF実用化セミナー



テーマ:機能性添加剤①食品

先端素材の一つ、「CNF(セルロースナノファイバー)」は、植物由来であることから化粧品や食料品、そしてCNFの特性を活かす複合材料まで様々な分野への利用が期待されています。

第2回は「機能性添加剤①食品」をテーマに、CNFの特性を活かした食品への応用について最新の研究開発動向、製品開発など具体的な利用方法について、事例紹介をします。

新素材のCNFに興味・関心がある方は、ぜひご参加ください。

開催日時

令和3年2月5日(金)

14:30~16:45

(受付開始13:00~)

聴講方法

Zoom社のウェビナーを使用したライブ配信

定員

オンライン90名

申込

https://www.saitama-j.or.jp/seminar/r2-sentanseminar_2



1 「セルロースナノファイバーを食品等に利用するために」

国立研究開発法人森林研究・整備機構 森林総合研究所
森林資源科学研究領域 研究専門員 林 徳子氏

セルロースナノファイバーは増粘作用があるので、とろみをつけたり、ゲル状にしたりできると同時に、高いチキソ性が付与される。

このような特性から食品等への拡大が期待できる素材である。本講演では、タケを原料とした食品利用への研究開発を中心に解説する。

2 「日本製紙のCNF - 食品用添加剤としての利用 -」

日本製紙株式会社 参与 研究開発本部長代理
CNF研究所長 野々村 文就氏

植物由来の新素材であるCNFは、高結晶性・高アスペクト比の極細繊維である。軽量、高強度、低熱膨張という機械的特徴に加え、ユニークな粘度特性や各種安定性を有するため、特に食品への利用が進んでいる。当社の取組みを紹介する。

3 「バイオマスナノファイバー“BiNF-i-s”を使った化粧品・食品への応用」

株式会社スギノマシン 経営企画本部 開発プロジェクトG
アシスタントマネジャー 近藤 兼司氏

バイオマス由来のナノファイバーが持つ増粘、触感改良、乳化、ゲル化の効果は、化粧品や食品の製品開発に有用である。

本セミナーでは、バイオマスナノファイバー“BiNF-i-s”の化粧品への事例と安全性を中心に、食品への展開についても紹介する。