



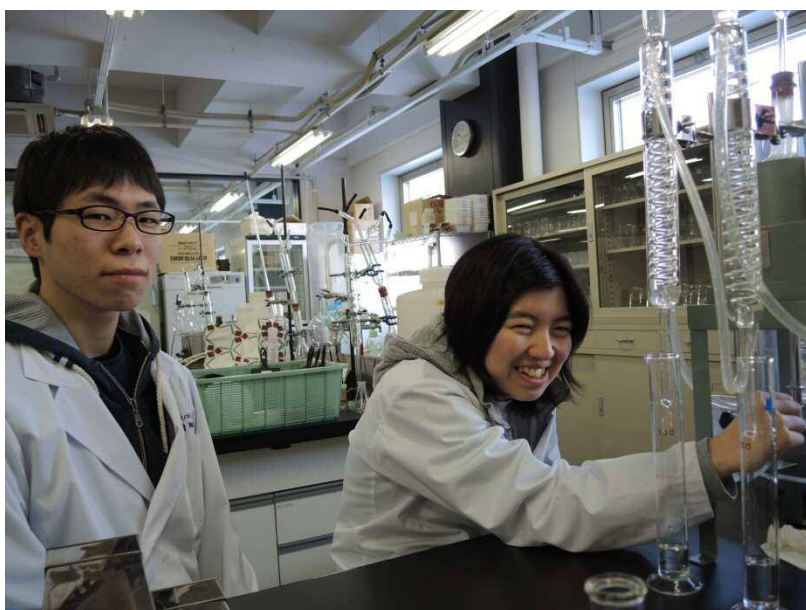
学校法人 産業技術学園

北海道ハイテクノロジー専門学校

バイオテクノロジー学科

第3回 恵庭市特産品食品加工プロジェクト

成果発表会



トマト



ゆめちから



姫りんご



～恵庭特産品を使用した地域貢献～

日時：平成29年3月3日（金）15:10～17:00

会場：北海道ハイテクノロジー専門学校 第5校舎 イベントルーム

協力：恵庭市農商工等連携推進ネットワーク

【第3回 恵庭市特産品食品加工プロジェクト 成果発表会】

昨年の3月に「第1回恵庭市特産品食品加工プロジェクト成果発表会」を開催し、たくさんの地域の方々より、愛のある叱咤激励を受けてから1年が経ちました。学生の世代交代もあり新たなメンバーで昨年の11月よりプロジェクトを開始いたしました。

地域の皆様、先輩の想いを受け継ぎ、平成29年3月3日（金）第3回恵庭市特産品食品加工プロジェクト 成果発表会を開催することとなりました。

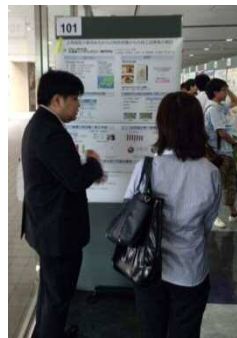
一昨年よりゆめちからとトマトで始まったこのプロジェクトには昨年の11月からは姫りんごも新たな材料として加わりました。

新たなメンバーで始まったこのプロジェクトの成果を、ぜひともご報告いたしたく成果発表会を開催いたします。

まだまだ未熟な知識と技術の学生でございます。これからさらにたくさんの方の事を学びたいと意欲に満ち溢れている学生にご助言をいただけましたら幸いです。

皆様のご参加を心よりお待ちしております。

これまでの取り組み



学会発表



コラボパン販売

【プログラム】

14 : 30 開場 受付開始

15 : 10 開会の辞

15 : 15 発表開始 「発表演題 : 1 演題 10 分 (発表 7 分、質疑応答 3 分)」

第 1 演題

「ゆめちからを用いたお菓子の作製」

15 : 25

第 2 演題

「恵庭産トマトを用いたドライトマトの開発」

15 : 35

第 3 演題

「りんごとぶどうのしぼりかすを用いた飲料の開発」

15 : 45

第 4 演題

「ゆめちからを用いたラウゲンブロートの作製及び具材の考案」

15 : 55

第 5 演題

「恵庭産トマトを用いたお菓子の開発」

16 : 05

講評

16 : 15~17 : 00 頃

試食会・解散