Online conference & matchmaking

MICROORGANISMS

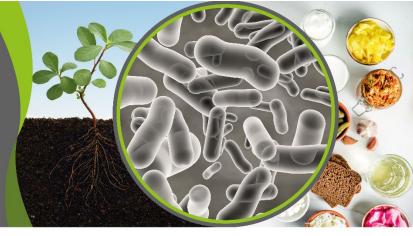
Sources of value, from soil to food

October 5 & 6, 2021

ウェビナー 2021年10月5日、6日

価値の源泉・微生物 土壌から食品まで

https://vitagora-naro.b2match.io/



Co-organised by





Save the date - 2021 年 10 月 5 日、6 日

登事前登録は受付中です。プログラムはまもなく公開されます。

ウェビナー

価値の源泉・微生物:土壌から食品まで

フードバリューチェーン全体で価値を生み出す「微生物」の可能性を見いだし、おいしく、健康的で持続可能な食品を求める消費者ニーズに応える方法を考えてみませんか?

本イベントは、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構(日本)と Vitagora (フランス)が主催する日欧オンラインのビジネス・サイエンス・マッチング・イベントです。

第一線の専門家やイノベーターによるオンライン・ライブカンファレンスにアクセスできます。また、ターゲットを絞った B2B ミーティングで他のイベント参加者と出会うことで、あなたのビジネスに、研究開発のコラボレーションや新たな価値が創造できます。

対象となる参加者

- ・農業・食品産業の研究開発ご担 当者
- •研究開発機関
- •政策担当者
- •農業•食品関係研究者

参加費:無料

会議は英語で行われ、日本語への同時通訳が提供されます。

このイベントには 4 つのセッションがあります。各セッションでは、研究者、食品・農業関連企業、イノベーターによるセッションが行われます。スピーカーには、Bayer Crop Science、農研機構、Agroecology Research Unit、Centre for the Sciences of Taste and Food などが名を連ねています。

両日の最後には、他のイベント参加者との1対1のミーティングセッションを用意しています。

Online conference & matchmaking

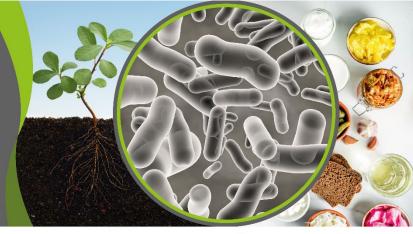
MICROORGANISMS

Sources of value, from soil to food

October 5 & 6, 2021

ウェビナー 2021年10月5日、6日

価値の源泉・微生物 土壌から食品まで



Co-organised by





プログラム概要

https://vitagora-naro.b2match.io/

味覚、健康、持続可能性の融合、伝統と革新の交差、自然と信憑性の保証…。微生物を利用したソリューションは、畑から食卓まで、食品の製造における付加価値の主な源泉として認識されています。

このイベントには 4 つのセッションがあります。各セッションでは、研究者、食品・農業関連企業、イノベーターによるセッションが行われます。スピーカーには、Bayer Crop Science、農研機構、Agroecology Research Unit、Centre for the Sciences of Taste and Food などが名を連ねています。

両日の最後には、他のイベント参加者との1対1のミーティングセッションを用意しています。

2021年 10月5日(火)

9am-1pm CET (4pm-8pmJST)

- 日本時間 午後4時 オープニング挨拶
- 日本時間 午後 4 時 30 分 セッション 1 サスティナブルアグリカルチャーのための微生物
- 日本時間 午後6時45分 セッション2 植物と微生物の相互作用
- 日本時間10月5日(水)午後7時~午後8時B to B ミーティング

2021年 10月6日(水)

9am-1pm CET (4pm-8pmJST)

- 日本時間午後4時 セッション3 微生物を活用した持続的な食品の品質、栄養、安全性の向上
- 日本時間午後6時45分 セッション4 微生物と機能性食品のトレンド
- 日本時間10月6日(水)午後7時~午後8時 B to B ミーティング

詳細なプログラムはまもなく公開されます。