

食品ニューテクノロジー研究会 2016年11月例会 新機能性食品素材の新たな開発・生産法

日時 : 2016年(平成28年)11月14日(月) 13時30分～

会場 : 芝パークホテル 別館2階 <港区芝公園1-5-10>

参加費 : ￥16,200(税込) 食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長:】 平川 忠氏 国際生命科学研究機構 事務局次長

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

合成生物学の手法を用いた新規機能性食品素材の開発 慶應義塾大学 環境情報学部先端生命科学研究所 板谷光泰氏

<プロフィール>

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

微生物を用いた機能性不飽和脂肪酸の効率的な生産

日本水産株式会社 東京イノベーションセンター 山下伸也氏

機能性を有する代表的な高度不飽和脂肪酸に、EPA,DHA,アラキドン酸がある。一般的にEPAとDHA製品は、魚油を原料として製造される。一方、アラキドン酸製品は、糸状菌を用いた微生物による製造が行われている。これは、高濃度に含まれる植物油や魚油のような天然油がないことから、糸状菌を用いた生産の研究が進展したものと思われる。魚油資源のリスクに対して、EPAやDHAを微生物で生産する研究が進展しており、現状と将来を概説する。

<プロフィール> 京都大学農学部水産学科卒。1983年日本水産入社。85～87年東京大学応用微生物学研究所受託研究員。90年農学博士。91～93年米国立衛生研究所(NIH)博士研究員。97年中央研究所医薬研究室室長。2007年中央研究所長。11年東京イノベーションセンター所長兼務。16年執行役員中央研究所長委嘱。

【座長まとめ】 16:10～16:30

【名刺交換会】 16:30～18:00

お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山清美
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階
TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995

新機能性食品素材の新たな開発・生産法

食品ニューテクノロジー研究会

11月14日申込書

FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行していません。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

会場案内

芝パークホテル

〒105-0011
東京都港区芝公園1-5-10
TEL 03-3433-4141(大代表)
<http://www.shibaparkhotel.com/>



◎ **セミナー情報** <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ **セミナー申込** <http://bit.ly/1cSZRck>

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。