

難消化性でん粉と難消化でん粉生合成の試み

日時 : 平成30年7月27日(金) 13時30分～

会場 : アキバプラザ 7階 EXルーム <千代田区神田練堀町3>

参加費 : **¥16,200-(税込)** 食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料

【座長:】 谷口 肇氏 石川県立大学 名誉教授

近年、コメ澱粉(アミロース、アミロペクチン)の構造解析が進み、各種銘柄米の特徴が澱粉の構造の微細な相違に由来することが明らかになってきた。一方、澱粉の生合成に関与する酵素群の酵素レベル、遺伝子レベルでの解明が進展し、遺伝子レベルの操作により望みの澱粉構造を作り出す可能性を展望できるようになった。

澱粉の特異な構造を利用した食品開発の現状と澱粉の生合成機構の解明に基づく新たな澱粉創造の可能性について、それぞれのフロントランナーから話を聞く。
皆さまのご参加をお待ちしております。

【講演I】 13:40～14:50

加工でん粉およびレジスタントスターチの機能と構造

松谷化学工業株式会社 研究所 第二部2グループ主任研究員 土山守安氏

でん粉は古くから食品素材として種々の食品に幅広く使用されている。食の多様化が進んでいる近年においては、食味性や加工性の向上といった様々な課題が挙げられている。そういった種々の課題に対応するためには、未加工のでん粉では不十分な場合が多く、特定の機能を有した加工でん粉が使用されている。また市場で注目されている低糖質食品は加工でん粉の技術を応用したレジスタントスターチを利用する場合がある。本講演では加工でん粉の種類・特徴などの概論を説明する。

【講演II】 15:00～16:10

コメ澱粉生合成系の解明とそれに基づく新しい澱粉合成の可能性

秋田県立大学 生物資源科学部 教授 藤田直子氏

植物が光合成産物として主に貯蔵器官に蓄積する澱粉は、植物種間でその性質が大きく異なることは良く知られている。澱粉の性質の違いはその構造から来ており、人類は、食品および工業用途に合った澱粉を経験的に利用してきた。一方で、澱粉構造の人工的な制御に関する知見は、2000年以降、種々の変異体植物等の単離と解析によってようやく構築され始めたところある。我々は、イネを材料に多数の変異体米の単離・解析等を通して澱粉生合成メカニズムの解明を目指すとともに、テーラーメイド澱粉の作出を試みており、通常の米とは異なる澱粉の実用化を目指している。

【座長まとめ】 16:10～16:30

【名刺交換会】 16:30～ (講演会場内)

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

※6月25日(月)より移転いたします。

電話 03-3537-1310 FAX 03-3537-1071
〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル7階

難消化性でん粉と難消化でん粉生合成の試み

食品ニューテクノロジー研究会

7月27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。
- ◇ 受講票は発行しておりません。



下記へお申込ください。

～6月22日(金) FAX 03-3459-4654

6月25日(月)～ FAX03-3537-1071

※引越のため
番号が変わり
ます。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

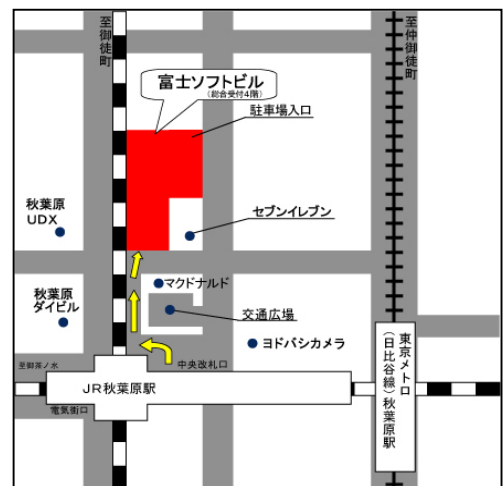
会場案内

富士ソフト アキバプラザ



〒101-0022 東京都千代田区神田練塀町3
富士ソフト秋葉原ビル 7階 EXルーム
TEL:050-3000-2741

※ ファリミーマート前のエレベーターで7階にお上がりください。



8月10日(金) 13:30～ アキバプラザ

『食品の味を的確にはかる ～科学者のチャレンジ～』

座長：東京農業大学 教授 久保田紀久枝氏

講師：農研機構 食品総合研究所 食品物性ユニット 早川文代氏
東京農業大学 生体環境解析学研究室 准教授 岩槻健氏

◎ 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。