

食品による腸内細菌制御技術の開発

日時：2020年 2月20日(木) 13:30～

会場：食情報館

＜東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル6階
日本食糧新聞社 内 1階はマルエツプチ＞

参加費：一般受講ご希望者 16,500円(税込)

【食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料になります】



座長：雪印メグミルク(株) 常務執行役員 研究開発担当 川崎功博氏

腸内細菌をターゲットとしたDNA解析や代謝産物解析技術などの進展によって、腸内細菌叢と疾患との関連が次々と明らかにされており、製薬業界では腸内細菌をターゲットとした治療法が開発が進められている。一方、食品業界においても健康維持、疾病予防の観点から腸内細菌叢の制御技術の開発には大きな需要が見込まれる。本セミナーでは、腸内細菌叢に関する最新の知見を解説いただくとともに、食品による腸内細菌叢改善の考え方や現状、今後の課題や展望について伺う。皆様のご参加をお待ちしております。

【講演1】 13:40～ 14:50

腸内細菌から考える食の未来と健康科学

国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国澤 純氏
ワクチン・アジュバント研究センター センター長
ワクチンマテリアルプロジェクト 腸内環境システムプロジェクト(併)

東京大学医科学研究所 客員教授

http://www.nibiohn.go.jp/vaccine_material_project/member.html

【講演2】 15:00～ 16:10

腸内環境に基づく層別化医療・ヘルスケアがもたらす未来

慶應義塾大学先端生命科学研究所 特任教授 福田真嗣氏
株式会社メタジェン 代表取締役社長CEO

<https://metagen.co.jp/>

【座長まとめ】 16:10～ 16:30

食品による腸内細菌制御技術の開発

- ◇ 受講申込後、請求書を発行いたします。
- ◇ 受講票は発行しておりません。
- ◇ 当日は名刺をお持ちください。

FAXで **03-3537-1071** までお申し込み下さい。

会社名		
住所	〒	
電話		
FAX		
お名前		部署／お役職



会場案内

最寄駅
 JR 東京駅 八重洲中央口 徒歩12分
 JR 京葉線 八丁堀駅 A3 出口 徒歩7分
 東京メトロ日比谷線
 八丁堀駅A5 出口 徒歩2分



- ◎ **セミナー情報** <http://bit.ly/Ke3If3>
- ◎ **セミナー申込** <http://bit.ly/1cSZRck>

次回案内

2020年3月3日(火) 13:30～ 食情報館

「カット生鮮野菜の品質維持のポイント」

座長：(株)日清製粉グループ本社 常務取締役 原田隆氏

講師：千葉大学大学院 園芸学研究所・生物資源科学コース 椎名武夫氏

九州大学大学院 農学研究院・生命機能科学部門 宮本敬久氏