

盛況のうちに終了いたしました。多数のご参加ありがとうございました。⇒活動報告 

日本生物工学会では、2012年7月13日に第1回産学技術研究会を開催し、産業界ならではの「ものづくり」の実用化技術について講演いただきます。多数のご参加をお待ち申し上げます。

日時	2012年7月13日（金）14：00～18：45 （懇親会は17：15～18：45）
場所	サントリー研修センター「夢たまご」大会議室（川崎市中原区今井上町57-2）
参加費	講演会：無料 懇親会：2,000円（税込）、学生は無料
定員	100名（定員になり次第締め切ります）
申込方法	参加者は、原則として予め参加申込みして下さい。 1) 氏名、2) 住所ならびに所属、連絡先TEL/FAX/E-mail、3) 会員種別を明記して、学会事務局までFAXまたはE-mailをお送り下さい。
申込締切	2012年6月15日（金）
申込先	公益社団法人 日本生物工学会 事務局 TEL. 06-6876-2731 FAX. 06-6879-2034 E-mail:

プログラム

- 14：00～14：05

開会のあいさつ……………（副会長）柳 謙三

- 14：05～15：05

「腸内細菌研究と商品化」…（株）ヤクルト本社 中央研究所長 澤田 治司

ヤクルト研究所の腸内細菌研究の歴史、腸内細菌の検出技術の開発、プロバイオティクスと予防医学の実践、表在性膀胱がんの再発抑止効果、乳酸菌シロタ株による大腸癌抑制効果、未熟児へのビフィズス菌ヤクルト株の投与と壊死性腸炎の予防、潰瘍性大腸炎に対するビフィズス菌ヤクルト株の投与効果、胆道癌術後感染症のシンバイオティクスによる予防効果、救命救急医療現場におけるプロバイオティクスの利用について商品開発に繋げる開発技術を紹介する。

- 15：05～16：05

「アミノ酸発酵」…味の素（株）バイオ・ファイン研究所プロセス開発研究所長 児島 宏之

アミノ酸は食品、医療、飼料、化粧品等の広範囲に利用されている。工業的なアミノ酸の製造はほぼ百年の歴史を有している。現在では主に微生物を用いて発酵法により製造されている。アミノ酸の発酵法による製造は *Corynebacterium* 属細菌を用いたグルタミン酸発酵に始まったが、代謝調節の知見の応用で多種類のアミノ酸が製造可能となった。バイオテクノロジーを応用したアミノ酸発酵の発展、新宿主による環境負荷の低減等の最近の進歩までを紹介する。

- 16：05～16：55

「プレミアムビール」…サントリー酒類（株）ビール事業部商品開発研究部長 岡 賀根雄

ビールは人類最古の酒の一つであり、また世界で最も多く飲まれている酒である。大麦の生命現象としての酵素生

成、生成酵素を用いた穀物成分の分解、酵母によるアルコール発酵という一連の伝統的なプロセスを経て醸されるビールは、植物と微生物の生命力の賜物である。近年の評価技術の進歩により、醸造プロセスの理解もかつてないほどに深まってきた。この古くて新しいビール醸造について、プレミアムビールを題材に紹介する。

- 16：55～17：00
閉会のあいさつ …………… 坂口 正明

- 17：15～18：45 懇親会 （於）研修センター 懇親会場

▶ [産学連携活動Topへ](#)