

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。⇒開催報告はこちら

⇒活動報告 

日本生物工学会では、第6回生物工学産学技術研究会をサントリー研究センターにて開催いたします。これまでの生物工学産学技術研究会に参加された方から、食品領域、健康栄養領域における産業界ならではの「ものづくり」の実用化技術・商品化技術の講演に対するご要望が多いことを踏まえ、今回の生物工学産学技術研究会を企画いたしました。多数の方々のご参加をお待ち申し上げます。

日時	2015年4月13日（月）13:55～19:00 講演会終了後 懇親会（17:30～19:00）を実施いたしますので、講演会に引き続き、奮ってご参加ください。
場所	講演会： サントリー研究センター（別館ではありません） 大会議室 〒618-8503 大阪府三島郡島本町若山台1-1-1 TEL. 075-962-1661 （JR「島本駅」から徒歩12分 / 阪急「水無瀬駅」から徒歩15分） http://www.suntory.co.jp/company/map/research.html 懇親会： サントリー研究センター ラウンジ
参加費	講演会： 無料 懇親会： 一般3,000円（税込）、学生1,000円（税込） 当日会場にてお支払ください。
定員	130名（定員になり次第締め切ります）
申込み締切	2015年3月31日（火） →延長しました 4月6日（月）
問合せ先	日本生物工学会事務局 TEL. 06-6876-2731 E-mail: info@sbj.or.jp

講演会プログラム

- 13:15 受付開始
- 13:55～ 挨拶……………倉橋 修（日本生物工学会副会長）
- 14:00～15:00 「醤油と健康のおいしい関係」
…古林 万木夫（ヒガシマル醤油（株）取締役研究所長）

和食に欠かすことができない淡口醤油は、美しい仕上がり素材やだしを活かす調理機能に加えて、低塩でおいしさを実感できる減塩効果があります。さらに、醤油に含まれる醤油多糖類SPSの機能性として、抗アレルギー作用、免疫調節機能、鉄吸収促進作用、中性脂肪低下作用を明らかにしました。いま一度、醤油の価値を再認識していただき、醤油と健康のおいしい関係についてご理解を深めていただければ幸いです。

- 15:00～16:00 「高温高圧水蒸気の食品への応用」
…中原 光一（サントリーグローバルイノベーションセンター（株）上席研究員）

食品原料が持っている成分や機能を存分に引き出し、これを生かすことは、食品メーカーの使命ともいえる重要な課題です。「天然成分の良いところをすべて使いたい。機能性を引き出したい。原料を多様に変換したい。香味を創生したい」を実現するために、原料利用の幅を広げる開発として高温高圧水蒸気による技術開発と実用化を行ってきました。加工原料がもたらす効果は、微生物利用においても可能性の幅を広げることが期待されます。

- 16:15～17:15 「天命を待って人事を尽くす」－若い研究者の方々へのエール
…栗木 隆（江崎グリコ（株）取締役常務執行役員 研究本部長）

人間には積極的に運命に挑みそれを切り開いていくタイプと、色々な人から運命の種をもらいそれに対して精一杯生きていくタイプの人がいると思う。私は後者である。偶然がもたらした研究者への道、商品開発と基礎研究の狭間の尽きない悩み、いつも腹を空かせた愚か者であることの大切さ、世界の中心を知りたい野心など、まだまだふり返るつもりではないが、若い研究者の何かの参考となればと思い、私の経験をお話してみたい。

- 17:30～19:00 懇親会（於：サントリー研究センター ラウンジ）

▶ [産学連携活動Topへ](#)