

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](#) 

第9回生物工学産学技術研究会を東北大学工学部・青葉山キャンパスにて開催いたします。今回は、産業用酵素の開発と製造技術、しょうゆ醸造を起源とした酵素開発、そしてニーズの高まる乳酸菌と健康に関する研究領域における「ものづくり」に対するチャレンジについて、国内外を代表する企業の研究者よりご講演をいただきます。多数の方々のご参加をお待ち申し上げます。

【共催】東北大学大学院工学研究科

 [クリックして拡大](#)



- **日時**：2017年7月7日（金）14:00～18:30
- **場所**：東北大学工学研究科 総合研究棟101号室
青葉山キャンパス、Cエリア、建物C10
（仙台市青葉区荒巻字青葉6-6-11）

⇒ [アクセス](#)

● **講演会**：

「産業用酵素とは－基礎から応用開発まで」
……松井 知子（ノボザイムズ ジャパン（株）研究開発部門）

「しょうゆ造りに生きる菌の酵素研究と応用研究への展開」
……伊藤 考太郎（キッコーマン（株）研究開発本部）

「ヨーグルトと乳酸菌の健康効果に関する研究」
……田村 明（（株）明治 食機能科学研究所 乳酸菌研究部）

⇒ [プログラムはこちら](#)

- **参加費**：＜講演会・見学会＞無料
＜懇親会＞一般3,000円（税込）、学生1,000円（税込）
※当日、会場受付にてお支払いください。
- **定員**：60名（定員になり次第締め切ります。）

- **申込方法**：参加を希望される方は申込フォームからお申し込み下さい。
- **申込締切**：2017年6月30日（金）⇒**7月4日（火）延長しました。**
- **問合せ先**：日本生物工学会事務局 TEL. 06-6876-2731 E-mail:

プログラム

- 13:20 受付開始
- 14:00 開会あいさつ ……………川面 克行（日本生物工学会副会長）
- 14:10～15:00
「**産業用酵素とは－基礎から応用開発まで**」
……………松井 知子（ノボザイムズ ジャパン (株) 研究開発部門 酵素開発部 部長）

一般消費者には、日常あまり身近に感じられない“産業用”酵素とは、一体どういったものか、どんな産業に利用され、開発、製造されているのか、実験室などで利用される酵素の開発とどう異なるかなどを説明する。実際に、ノボザイムズ社においてどのように酵素製品が作られているのかを、洗剤、食品・飲料、飼料、バイオエタノールなどへの応用開発例、大量生産するための遺伝子工学技術、製品化のための安定化技術、酵素の最適化のためのタンパク質工学技術など、演者の経験も含めご紹介していきたい。

- 15:00～15:50
「**しょうゆ造りに生きる〇菌の酵素研究と応用研究への展開**」
……………伊藤 考太郎（キッコーマン (株) 研究開発本部 チームリーダー）

しょうゆは、大豆と小麦と食塩を原材料に3種の微生物（〇菌、乳酸菌、酵母）によって作られる日本伝統の発酵調味料である。しょうゆ造りでもっとも重要な微生物である〇菌は、しょうゆ醸造工程でさまざまな酵素を生産し、それら酵素によって原料が分解される。この原料分解がしょうゆの品質や歩留まりに大きく影響するため、当社では古くから微生物育種とともに酵素の研究を行っている。本講演では、最近、当社で行った〇菌遺伝子情報を活用した〇菌酵素に関する基礎的な研究や酵素に着目した応用研究を紹介したい。

- 15:50～16:00 休憩
- 16:00～16:50
「**ヨーグルトと乳酸菌の健康効果に関する研究**」
……………田村 明（(株) 明治 食機能科学研究所 乳酸菌研究部）

1907年ノーベル生理医学賞受賞者メチニコフが「ヨーグルトの不老長寿説」を提唱して以来、ヨーグルトおよび乳酸菌は健康効果を期待され、消費されてきた。近年、整腸効果を含むヨーグルト・乳酸菌の健康効果が科学的に明らかにされてきている。当社は1971年に日本で初めてのプレーンヨーグルトを発売し、ヨーグルト・乳酸菌の健康効果に関する研究に取り組んできた。本講演では、当社の乳酸菌研究の一部として、ヨーグルトあるいは乳酸菌の整腸効果、上部消化管への健康効果、免疫賦活効果に関する研究などを紹介する。

- 17:00～18:30 懇親会 於) 東北大学工学研究科中央棟1F「DOCK」
⇒レストラン(エスパス・コマン) 変更しました。

▶[産学連携活動Topへ](#)