

第66回日本生物工学会大会（2014年9月9～11日、札幌コンベンションセンターにて開催）では、以下3件の本部企画シンポジウムを開催しました。

-温故知新-醸造物の機能性研究

- オーガナイザー：**高下 秀春**（三和酒類）、**坂口 正明**（サントリー酒類）、**貝沼 章子**（東農大）
今井 泰彦（キッコーマン）

生活習慣病の増加に伴い、その予防のため、三次機能を有する食品の摂取が重要となっている。本来、食品には自然治癒力を高め、健康の維持・増進を行なう様々な機能が認められており、最近の研究では、食品が有する生体防御、体調リズム調節、疾病予防及び回復といった三次機能に光が当たっている。本シンポジウムでは、日本の伝統的な発酵産業で培われてきた醸造物が有する機能性に関して、最新の研究に基づく情報を紹介したい。[⇒プログラム](#)

トータルバイオプロセスの効率化、サステナビリティ

- オーガナイザー：**北川 泰**（アサヒフードアンドヘルスケア）、**松井 和彦**（味の素）
佐久間 英雄（丸菱バイオエンジ）、**富田 悟志**（エイブル）、**石川 陽一**（パイオット）

バイオインダストリーにおけるプロセス全体の効率化やサステナビリティに関しては、従来から研究開発が進められている分野ですが、今後も更なる研究開発と技術革新が必要とされ期待される重要な領域です。そこで今回は、プロセス全体についての効率化、サステナビリティについて、現状技術の俯瞰と今後の方向性について広く意見交換する場を持つことにより、参加して下さる皆様の一助にさせて頂く企画といたしました。[⇒プログラム](#)

食品のおいしさを極める生物工学

- オーガナイザー：**今井 泰彦**（キッコーマン）、**高下 秀春**（三和酒類）、**坂口 正明**（サントリー酒類）
北川 泰（アサヒフードアンドヘルスケア）、**松井 和彦**（味の素）
貝沼 章子（東農大）、**池 道彦**（阪大）

食品の「おいしさ」は食品が持つ大きな機能の一つであると考えられる。そして最近では、様々な手法により、身体の生理的変化、希求メカニズムの研究や、実際の食品への展開を図る試みがなされている。この「おいしさ」の研究成果は製品（食品）に適用してはじめて価値を生み出せる、まさに産学官連携が必要な分野である。そこで、食品の「おいしさ」に関わる研究について、最近の取組みを紹介してこの分野の研究と産学官連携の一層の活性化を図ることを目的とする。[⇒プログラム](#)

[⇒過去大会本部企画シンポジウム一覧はこちら](#)

[▶産学連携活動Topへ](#)

