



第8回 生物工学 産学技術研究会

第8回生物工学産学技術研究会を月桂冠株式会社昭和蔵ホールにて開催いたします。今回は、生物工学の原点である発酵技術に着目し、清酒醸造ならびにアミノ酸発酵において日本を代表する企業から「ものづくり」に対するチャレンジや商業化技術の最前線について、ご紹介いただきます。また、併せて、月桂冠 大倉記念館の見学会も企画いたしました。多数の方々のご参加をお待ち申し上げます。

日時 2016年11月25日（金）14：00～18：20

場所 月桂冠株式会社 昭和蔵（京都市伏見区片原町300番地）

(<http://www.gekkeikan.co.jp/company/guide/map.html>)

プログラム

11：30～12：00 見学会（希望者のみ） 月桂冠 大倉記念館（京都市伏見区南浜町247番地）

13：30 受付開始

14：00 開会あいさつ

（日本生物工学会副会長）川面 克行

14：10～15：10 「アミノ酸の生理機能—高齢者のアミノ酸補給の重要性—」

（味の素（株）研究開発企画部 シニアマネージャー）小林 久峰

人の体では、加齢によって筋肉の量が減少するサルコペニアという現象が起こります。サルコペニアは、筋力や移動能力などの身体機能の低下を起し、高齢者が要介護となる要因となるため、その予防・改善のための対策が必要です。サルコペニアは、栄養（タンパク質・アミノ酸）摂取に対する筋タンパク質合成反応が加齢に伴い減弱することがその原因の一つです。我々はアミノ酸の栄養科学研究により、ロイシンを40%に増量した必須アミノ酸混合物「Amino L40」が効率良く高齢者の筋タンパク質合成を高め、サルコペニアを改善することを見いだしました。この技術を活用した製品の開発とその展開について紹介します。

15：10～15：20 休憩

15：20～15：35 月桂冠株式会社の紹介（紹介ビデオ）

15：35～16：35 「糖質ゼロ清酒の開発」

（月桂冠（株）総合研究所 主任研究員）堤 浩子

清酒は、糖質、アミノ酸、有機酸など多くの成分の相乗効果により香味を生み出しているが、清酒には糖分が多くカロリーが高いなどの理由で離れた方も少なくない。そこで、糖質ゼロ清酒をキーワードに、麹菌の酵素を最大限活用し、発酵が良好な酵母の開発、発酵技術の開発といった醸造技術の開発を行いました。特許製法として「糖質スーパーダイジェスト（GSD）製法」を開発し、清酒で初めて「糖質ゼロ」として2008年9月に発売した。それ以来、技術改良を重ねて、「後味スッキリ製法」を加えおいしさの追求した開発を行っています。飲み方提案として料理との相性も加えて紹介します。

16：50～18：20 懇親会

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 100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みフォーム（http://www.sbj.or.jp/form/sangaku_20161125）からお申し込み下さい。

申込締切 11月18日（金）

問合せ先 日本生物工学会事務局

TEL. 06-6876-2731 E-mail: info@sbj.or.jp

※詳細は学会HP（http://www.sbj.or.jp/event/event_sangaku_20161125）でご確認ください。

