

食品新技術研究会 第26回例会

バイオテクノロジー温故知新

最古のバイテク、醸造と育種の現在

主催：一般社団法人 日本食品工学会 インダストリー委員会

バイオテクノロジーの源流は、人類が農耕を始めるとともに始まったとされています。余剰の農産物などの自然発酵を利用することで、パンや醸造酒がつけられました。出来のよい植物の種や、発酵種を植え継ぐことで、育種も始まりました。経験則の解明、工学的技術の導入によるオールドバイオの体系化、ニューバイオの実用化は、21世紀の食品問題を解決するカギになる技術です。

そこで今回は、お二方の先生をお招きいたします。最初に大関株式会社総合研究所前所長の坊垣隆之氏に、最近注目を集めている清酒や酒粕由来の発酵で生じる機能性成分などご紹介いただきます。

次に理化学研究所環境資源科学研究センター上級研究員の梅基直行氏にジャガイモのアルカロイドに対するゲノム編集など最新技術を用いた育種について紹介いただきます。

本研究会は、インダストリー委員会に属しますが、日本食品工学会会員の皆様に広く公開しております。多数のご参加をお待ちしております。（要参加登録）

○日 時： 2023年1月20日（金曜日） 15:10～17:50

○場 所： 東京海洋大学 品川キャンパス

楽水会館大会議室（品川駅港南口・東口から徒歩10分）

○参加費： 日本食品工学会会員（維持会員、団体会員も含む） 無料

一般 無料 学生 無料

○プログラム：

1. 「日本酒の価値を再発見する機能性素材の開発」

坊垣 隆之氏（大関株式会社シニアアドバイザー（前総合研究所所長））

2. 「ゲノム編集によるバレイショ育種の現状と課題」

梅基 直行氏（理化学研究所上級研究員）

3. 総合討論

○参加登録方法： 食品新技術研究会 第26回 幹事 西田宛

1月15日までに nishida@kenkomayo.co.jp にメールでお申し込み下さい。

*お申し込みの際は、件名を“新技術研究会申し込み”としお名前、ご所属、日本食品工学会会員番号をお知らせください。

○新型コロナウイルス第8波の状況によって、会場の使用中止、変更などの可能性がございます。あらかじめご承知くださいますようお願いいたします。