

食品新技術研究会 第25回例会
刺激応答性ゲルの性質と応用

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

食品メーカーは、原料の組み合わせや食品添加物の活用などにより様々な形状・外観・食感をもつ食製品を開発してきました。近年では、控えめの塩分でもおいしい食品、噛みやすい、飲み込みやすい食品、など、多様なニーズに応えられるように食品の性質を自在にデザインすることも求められています。

温度やpH、化合物の添加といった外部刺激により、その性質や形状を変化させる刺激応答性ゲルは、これまで主に高分子合成化学分野で開発が進み、ドラッグデリバリー、酵素活性の制御、分離材など、生物医学分野でも広く活用が進んでいます。物性の変化や機能性成分の放出など、新たな特徴を付与できることから今後、食品分野における活用が広がることが期待できる素材です。

そこで今回は、刺激応答性ゲルの分野でご活躍されている2名の研究者を講師にお招きしました。研究会での議論を通じて食品分野での新たな活用の可能性について多くの示唆が得られるものと期待しております。

なお、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。

【*新型コロナの感染状況によってはWEB開催に切り換えますので予めご承知おきください】

○ 日時： 2022年5月20日（金曜日） 講演会 15:00～17:00
総合討論 17:00～17:50

○ 場所： 東京大学先端科学技術研究センター 4号館2階 講堂
(目黒区駒場、京王井の頭線 駒場東大前駅より徒歩10分)

○ 参加費： 会員：無料

○ プログラム：

1. 「刺激応答性ゲルの基礎と工学的応用」

徳山 英昭 (東京農工大学大学院工学府 准教授)

2. 「内視鏡・腹腔鏡で使えるハイドロゲルの開発と医療機器への応用」

伊藤 大知 (東京大学大学院医学系研究科疾患生命工学センター 教授)

3. 総合討論

○参加登録方法： 食品新技術研究会 第25回例会 幹事 大西宛

5月13日（金）までに moonisi@saneigenffi.co.jp にメールでお申し込み下さい。

*参加をご希望の方は必ず登録をお願いいたします。

*お申し込みの際は、お名前、ご所属、日本食品工学会会員番号をご連絡下さい。

*会場の感染対策もあり、参加者は先着45名に限らせていただきます。