

◇◇◇ 解説記事 ◇◇◇

## 食品新技術研究会第 25 回例会 講演概要の掲載にあたって

大 西 正 展

三栄源エフ・エフ・アイ株式会社

日本食品工学会のインダストリー委員会では、担当委員が興味のあるテーマを設定して講演者を招き、その分野についての理解を深めて新たな可能性を検討することを趣旨として定期的に食品新技術研究会を開催しております。本研究会は、議論に重きをおき対面での実施を基本としていたためしばらく中断しており、2020年5月に計画していた企画「刺激応答性ゲルの性質と応用」を去る2022年5月20日（金）に東京大学先端科学研究センターにてようやく実施することができました。

今回は、温度やpHなどの外部刺激により性質や形状を変化させる刺激応答性ゲルをテーマとして、まず1題目で東京農工大学の徳山英昭准教授に刺激応答性ゲルとして用いられる成分の構造と機能の基本的な相関

性などについてご説明いただきました。2題目として東京大学の伊藤大知教授に医療分野で活用されている刺激応答性ゲルの有用性についてご紹介いただきました。

食品にこれまで以上に高度な機能性が求められつつあるなか、見た目の変化やリリースコントロールを可能にする技術として刺激応答性ゲルは今後、食品分野での活用も期待されるテーマです。当日は29名の方にご参加いただき、刺激応答性ゲルのメカニズムや可能性などについて活発な議論がおこなわれました。

インダストリー委員会では、これからも様々なテーマを取り上げて食品新技術研究会を開催いたしますので、多くの方にご参加いただきますようお願い申し上げます。

---

### 著者略歴

大西 正展 (Masanobu ONISHI)

1987年3月 東京大学農学部農芸化学科卒業

1987年4月 日本農薬株式会社入社

1995年7月～1996年6月 米国イリノイ大学化学部

2002年1月 日本農薬株式会社退社

2002年2月 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社入社～現在に至る

〒561-8588 大阪府豊中市三和町 1-1-11

Fax: 06-6333-8985, E-mail: moonisi@saneigenfi.co.jp