

食品・バイオ技術セミナーのご案内

—製品開発、品質管理に活かしませんか—

技術センターでは、食品・バイオ分野の最近の話題や情報を紹介する「食品・バイオ技術セミナー」を開催しています。どなたでも参加いただけますので、新製品開発力や品質・衛生管理能力の向上にぜひご活用ください。

食品・バイオ技術セミナー

開催日	内容
第2回 平成30年 9月20日(木) 13:30~16:30	和菓子を通して感じる伝統と革新 昔から変わらないようで、日々変わり続ける和菓子。伝統を大切にしながらも革新を続ける和菓子に携わられるお二人に、新商品開発のヒントになるお話をさせていただきます。 <ol style="list-style-type: none"> ①「歴史を紡ぐ和菓子屋のこれから」 講師：高島屋 和菓子バイヤー 畑 主税 氏 ②「からだにも ころにも やさしい京菓子の開発」(仮題) 講師：亀屋良長 8代目女将、吉村和菓子店 店主 吉村 由依子 氏
第3回 平成30年 11月2日(金) 午後	ユニークな食品・バイオ技術 食品サイエンスおよびバイオテクノロジーの最近の話題について、産学公の各分野で活躍されている講師の方々から御講演いただきます。 <ol style="list-style-type: none"> ①酵素免疫測定法の高感度化の工夫と臨床診断および食品分析への展開 講師：京都大学名誉教授 井上 國世 氏 ②甘味はどのように受容されるか—低分子甘味料から甘味タンパク質まで— 講師：京都大学大学院農学研究科食品生物科学専攻 榎田 哲哉 氏 ③希少糖と加工でん粉の利用方法 講師：松谷化学工業株式会社研究所 第2部3グループ 内山 朋子 氏 ④微生物・酵素を用いた機能性糖質の開発 講師：(地独)大阪産業技術研究所森之宮センター 生物・生活材料研究部 村上 洋 氏

開催場所：当センター 5階 研修室

参加費：無料

申込み：当センターWebページから、希望される回にお申し込みください。URL <https://www.kptc.jp/seminor/syoku/>

本セミナーについて

食品・バイオ技術セミナーは、食品等に関わる技術的課題について様々な角度から検討を行うとともに、情報交換の場を提供することを目的に開催しています。今年度は全3回で計画しており、第1回(7月2日開催)は、食品の物性を適切に設定した高齢者食の開発、健康を維持・増進するための特定保健用食品や機能性表示食品に関する内容で開催しました。

第2回のセミナーでは、和菓子をテーマにバイヤーと作り手、それぞれの視点からのお話です。日本全国の和菓子を食べ歩き高島屋和菓子バイヤーの畑氏からは、とっておきの和菓子のお話とバイヤー視点ならではの商品価値の見出し方などのお話を伺います。また、作り手の視点では200年以上の歴史を持つ京都の老舗和菓子店「亀屋良長」8代目女将の吉村氏に登場いただきます。同氏は、「からだ



にも ころにも やさしい京菓子」吉村和菓子店「美甘玉」亀屋良長の代表名菓「烏羽玉」をモチーフに、低GI値の原料で作られている。

を」をコンセプトに、長い年月受け継がれてきた伝統を大切にしながら、独自の目線で新たな和菓子を開発されています。低GI^{*}値の天然甘味料やミネラル、食物繊維を豊富に含む素材を使い、栄養のことも考えた和菓子の製造について伺います。

第3回のセミナーでは、酵素を用いた研究開発の話を中心に産学公の各分野で活躍されている講師の皆様からのご講演です。京都大学名誉教授の井上氏からは民間企業時代に開発された高速の臨床診断装置と応用されている酵素技術や食品分析への展開等のお話、京都大学の榎田氏からは多くの食品や飲料に使用されている低カロリー甘味料について、甘味を感じるメカニズムとより甘味の強い甘味料の開発等のお話、松谷化学工業株式会社の内山氏からは自社で安定生産を実現された希少糖や食感の改良や品質の改善、機能性の付与等にも用いられる素材である加工澱粉の使い方のお話、大阪産業技術研究所の村上氏には公設試験研究機関で行われた微生物・酵素を用いた機能性糖質の開発のお話をそれぞれご講演いただきます。深く食品・バイオ技術について学び、議論する場となればと思います。

^{*}Glycemic Index(グリセミック・インデックス)の略で、食後血糖値の上昇度を示す指標。