

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。今年度は下記の日程で計3回実施しました。来年度も最新情報やセミナー時のアンケートをもとに、企業の皆さまに興味を持っていただけるようなテーマで開催する予定ですので、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。



セミナー風景

## ◆実施セミナー

開催日	内 容
<b>第1回</b> 7月2日(月) 13:30～16:30	<b>食品の機能性評価および開発</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>①高齢者食開発のための物性評価支援 講師：京都府立大学 生命環境学部 食保健学科 食品科学研究室 講師 田代 有里 氏</li> <li>②京野菜柱うりの機能性 講師：京都府立大学 生命環境学部 食保健学科 食品科学研究室 助手 佐々木 梓沙 氏</li> <li>③特定保健用食品と機能性表示食品の開発について 講師：株式会社 ミル総本社 取締役 岸永 幸雄 氏</li> </ul>
<b>第2回</b> 9月20日(木) 13:30～15:30	<b>和菓子を通して感じる伝統と革新</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>②からだにも ころにも やさしい京菓子の開発 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</li> </ul>
<b>第3回</b> 11月2日(金) 13:30～17:00	<b>酵素を用いたユニークな食品・バイオ技術</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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 世話人・講師：京都大学 名誉教授 井上 國世 氏</li> <li>②甘味はどのように受容されるのか ～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 農学研究所 食品生物科学専攻 榎田 哲哉 氏</li> <li>③レアシュガースウィートを中心とした機能性素材の食品への利用方法 ～多糖類から希少糖まで～ 講師：松谷化学工業株式会社 研究所 第二部4グループ 内山 朋子 氏</li> <li>④酵素反応を利用した糖質素材の改質および開発事例 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</li> </ul>



## 本セミナーについて

食品・バイオ技術セミナーは、食品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として開催しています。今年度はテーマごとに計3回実施しました。

第1回目は「機能性食品」をテーマに、高齢者向け食品や京野菜の機能性に関する研究と、特定保健用食品と機能性表示食品の表示・開発についてのセミナーを実施しました。講師から、開発事例やその評価方法、普及の難しさについてのお話や、特定保健用食品と機能性表示食品の違い、また、製品の開発から申請についてお話いただきました。

第2回目は「和菓子」をテーマに、日本全国の和菓子を食べ歩く和菓子バイヤーと、京都に古くからある老舗和菓子屋の女将に講演いただきました。両者の目線から、歴史あるさまざまな和菓子と、その伝統を守りながらも機能性を付与した「新しい和菓子」の紹介、開発話についてお話いただきました。

第3回目は「酵素を用いたユニークな食品・バイオ技術」を中心に、産学公の各分野で活躍されている講師の皆さまから講演いただきました。現在も医学分野・食品分野で利用されている酵素免疫

測定法や、実際にその測定法を用いた臨床診断、食品開発に欠かせない味のうち、甘味とその受容メカニズム、自然界には存在しないものの、低GIなどの機能性が期待されている希少糖やその応用、公設試験研究機関で行われた酵素・微生物を用いた機能性糖質の研究開発について、それぞれの最先端技術をお話いただきました。

各回ごとに、さまざまな分野にわたる講師の方よりお話いただき、食品開発における知識の習得や刺激につながる内容のセミナーになったと感じます。来年度も、最新情報や今年度のセミナーでのアンケートをもとに、企業の皆さまに興味を持っていただけるセミナーを企画する予定です。分野によっては専門外のテーマの場合もあると思いますが、質疑応答の時間もありますので、少しでも興味を持たれたらご参加ください。分からない時には質問いただければ他の参加者や講師の新技术開発のきっかけにもなると考えています。来年度のご参加をお待ちしています。

〈参加者の声〉 ●視点の異なる講師によるお話で良かった。  
●毎回趣向が異なる内容となっております。楽しんでおります。

※今後の開催については随時当センターホームページ(<https://www.kptc.jp/>)メールマガジンでお知らせします。