

3 大学 + 1 企業

産学連携オンラインセミナー

日時：2022年6月23日(木)
14:00～16:15(予定)
開催形式：Zoomによるオンライン開催
【事前参加申込制】500名まで
参加費：無料
主催：一般財団法人
バイオインダストリー協会



協力：東北大学、新潟大学、
東海国立大学機構岐阜大学、
東海国立大学機構名古屋大学
協賛：(公社)日本生物工学会(予定)
後援：(公社)日本農芸化学会(予定)
(公財)木原記念横浜生命科学振興財団

～畑から食卓まで、美味しさと安心がつながる食品の科学～

コロナ禍が続くなか、まだまだ皆様とリアルに語り合うことはできませんが、「少しでも前に進みたい」との思いを胸に、3大学と味の素様による「食と美味しさ」をテーマにした学術セミナーを開催します。美味しさを感じる科学、食物アレルギーと美味しさの研究、嗅覚受容体の活性を指標とした食品風味の設計技術、そしてDNA情報を活用した品種開発など4つの話題を取り上げました。ご参加をお待ちしております。

14:00-14:05 はじめに

(各演題 発表 20 分、質疑応答 & 入替 10 分)

14:05-14:35 「美味しさ」が決め手となるケア開発をめざす

新潟大学大学院
保健学研究科 教授
内山 美枝子 氏

ある医療福祉施設の職員から「嚥下障害がある人でも美味しいものは『つるん』と飲みこむ」と聞いたことがあった。そこで「美味しい」と感じることは、生体機能の低下が生じている場合においてもその機能を維持向上させるなどの影響があるのではないかと考えた。ただし「美味しさ」とは生体の感覚も複合的であり多角的な検証が必要である。そこで工学、分子生理学、栄養学、看護学の研究者で共同研究チームを立ち上げ、美味しさを感じる場合の生体反応の検証を進めてきた。本演題ではその成果からケアや食品開発の可能性について考える機会にしたい。

14:35-15:05 食物アレルギー対応食品を事例とした個人の嗜好に合うおいしさの研究

東海国立大学機構
岐阜大学教育学部 助教
柴田 奈緒美 氏

“おいしさ”とは食べるときの味そのものだけでなく、におい、食感、その場の雰囲気や体調など、多くの要因に影響されて感じるものである。また、ヒトによっておいしさの基準は異なると推察されることから、全てのヒトがおいしいと感じる調理品の調理/製造は現実的に困難であると考えられる。ところで、近年、食に係わる課題のひとつに食物アレルギー有病者の増加が挙げられ、喫食できる調理品が制限される人の食のQOL向上が求められている。本演題では、このような背景から現在取り組んでいる、食物アレルギーの有無に関わらず、個人の嗜好に応じて“おいしい”と感じる調理方法を見つけ出すことが可能なツールの開発について紹介する。

15:05-15:35 嗅覚受容体活性を指標とした食品風味設計技術の確立と実装

味の素食品研究所
技術開発センター風味制御 G
伊地知 千織 氏

食品香り設計においては、香り成分の分析と官能評価によりその特徴や機能が記述され、活用されてきた。当社ではそれらに加えて、嗅覚受容体活性を指標とする香りのデジタル化、可視化を基盤とした食品風味設計の高度化・自動化を可能にする技術開発を進めている。これにより減塩・減糖など健康ニーズやサステナブルな社会の実現を満たしながら、おいしさを保つ風味設計を可能にするだけでなく、飲食の価値を最大化する風味設計技術の開発を目指している。

15:35-16:05 Seed to Eat (タネから食卓まで)!! DNA 情報を活用した品種の開発と食品トレーサビリティシステムの構築

東北大学農学研究科 学術研究員
松尾 歩 氏

「生きることは食べること」であり、新たな品種の開発は、地球環境変動への適応や人口増加による食料危機の解決において不可欠と言えます。その一方で、開発された品種が不正に流出し、品種の開発者・生産者の努力が報われない事例が年々増加しています。このような社会課題を解決するために、私達は独自のDNA分析技術を活かし、DNA情報を活かした「品種の開発」と「食品トレーサビリティシステムの構築」を目指した活動に取り組んでいます。

16:05-16:15 おわりに

Zoom 参加：JBA ホームページよりお申し込みください【締切：6月21日(火)17時】
お問合せ：(一財)バイオインダストリー協会(担当：矢田、岸本)