

「食機能デザイン科学に基づいた機能性食品の設計」

九州大学と西日本シティ銀行およびNCB リサーチ&コンサルティング共催の「第14回ビジネス創造交流会」を下記の通り開催いたします。この会では九州大学やその他大学、研究機関の研究内容や研究成果を地元の企業様に解り易く解説し、セミナー後の懇談会では研究者と参加者で自由闊達な懇談を行っていただく時間を用意しております。テーマは毎回異なった学術分野から事業化されやすいものを選択し、原則、隔月の開催を予定しております。新規事業の開拓や業務の課題解決の参考にして頂けますよう、奮ってご参加ください。

講演 16:00～17:00

トクホに代表される機能性食品の開発は、健康への効用を表示できる食品表示の新たな仕組み「機能性表示食品制度」がはじまり活況を呈しています。一方、食品因子の機能性発現では生体が食品因子を感知すること(食品因子センシング)が重要な役割を担っています。例えば、緑茶ポリフェノールの一種であるエピガロカテキンガレート(EGCG)は緑茶の多彩な生理作用を担っていますが、EGCGの生理作用の発現には67kDa ラミニンレセプター(67LR)と呼ばれる分子がEGCGセンサーとして重要な働きをしています。また、大豆に含まれるイソフラボンはエストロゲン受容体という分子が生体におけるセンサーとして機能しています。これまでに67LRやエストロゲン受容体のように食品因子センシングに関与する生体分子が数多く同定されており、それらの発現量は食品因子センシング強度(食品因子感知力)に深く関与することが明らかにされつつあります。しかしながら、こうした捉え方を機能性食品の開発に応用した例はありません。本講演では食品因子センシングの仕組みに基づき、適切な食品因子を組み合わせることで機能性を高めるよう設計した食品(機能性デザインフード)について紹介します。

講師：九州大学大学院農学研究院 主幹教授 **立花 宏文** (たちばな ひろふみ)

質疑応答、懇談会 17:00～18:00

ファシリテーター：九州大学 学術研究・産学官連携本部 アドバイザー 若林 宗男

平成 **29** 年 **9** 月 **25** 日 (月)
午後 4 時～6 時 (受付開始 午後 3 時半)

申し込み (参加費：無料)

次の必要事項をご記入の上、メールまたはFAXでお申し込み下さい。(書式は自由)

①氏名 ②会社名・部署・役職名 ③電話番号 ④メールアドレス

定員：30名(締切：9月20日(水)、応募者多数の場合抽選)

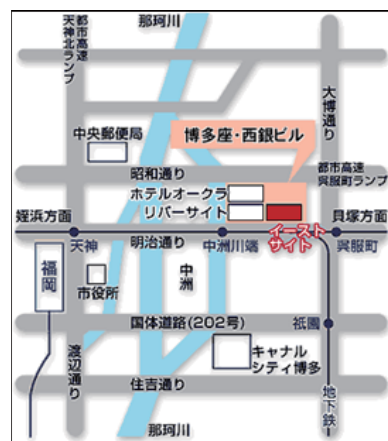
申込み先：九州大学 学術研究・産学官連携本部 松尾 宛

Mail：business@airimaq.kyushu-u.ac.jp / FAX：092-832-2195

問い合わせ

九州大学 学術研究・産学官連携本部 松尾 TEL：092-832-2126

西日本シティ銀行 地域振興部 大庭 TEL：092-476-2743



場所：
NCBリサーチ&コンサルティング
セミナー室(博多座・西銀ビル13階)
福岡市博多区下川端町2-1
TEL：092-282-2662