

「産学連携支援センター埼玉」

令和元年度 第3回 産学連携技術シーズ発表会



テーマ

食ビジネス

～食と健康～

2020年3月10日(火)

13:30～17:00(受付13:00～)

会場：新都心ビジネス交流プラザ 4階会議室
(さいたま市中央区上落合2-3-2)

参加費：無料 定員：50名

「産学連携支援センター埼玉」は、ビジネス展開や課題解決に役立つ大学・研究機関・企業の様々な技術シーズを紹介し、「産・学」「産・産」の連携を促進します。今回は、「食ビジネス～食と健康～」をテーマにシーズを紹介。企業による産学連携事例紹介、開放特許（技術シーズ）の紹介もします。

ポスターセッション・名刺交換会では、具体的な技術相談から学生のリクルート・販路拡大・技術提携などのよもやま話まで、「産・学」「産・産」がざっくばらんに話し合える場です。

「産・学」「産・産」連携による技術革新への絶好の機会として、是非ご参加ください。

【当日スケジュール】

13:00：開場（受付開始）

13:30：開会

13:40：シーズ発表

- ・4人の研究者によるシーズ発表
- ・産学連携事例紹介
- ・開放特許シーズの紹介
途中10分間休憩

※シーズ詳細は裏面参照

16:20：ポスターセッション
名刺交換会

17:00：終了

※発表者・プログラム等に変更になる場合がございます。

◆アクセス◆



◎ JR 埼京線
「北与野」駅下車
駅前ロータリー向い
すぐ

※ご来場の際は、公共の交通機関をご利用ください。

◎ JR 京浜東北線
・宇都宮線・高崎線
「さいたま新都心」
駅下車
2階歩行者専用デッキ
を北与野駅方面へ
徒歩8分

◆【シーズ発表 13:40~16:20】◆

発表者	シーズ名・研究概要	連携企業先
埼玉県産業技術総合センター 北部研究所 担当部長 仲島 日出男 氏 13:40~14:05	【大豆粉を利用した健康志向食品の開発】 最近の健康志向の高まりなどから、植物性タンパク質や大豆イソフラボンなどの機能性成分を豊富に含む大豆粉を利用した食品への関心が高まっています。今回の発表では、大豆の栄養・機能性成分を丸ごと含んだ全脂無臭大豆粉を利用した、新たなヨーグルト様食品の開発事例をご紹介します。また、大豆粉の植物性タンパク質に加えて、ビタミンDを豊富に含んださくらざらパウダーの添加により、アスリートに必要な栄養素をプラスした、アスリート向けコッパンについても紹介します。	食品製造業 健康食品製造業
埼玉工業大学 工学部 生命環境化学科 教授 秦田 勇二 氏 14:05~14:30	【微生物の機能を食品産業に応用】 微生物はヨーグルト、お酒、漬物など多くの食品の製造に欠かせない生物です。地球上には300万種類の微生物が存在しています。ところが、実はこれまで調べられた微生物はと言うと僅かその1%未満なのです。従って「微生物の応用」には未だ未だ大きな可能性があり、食品開発分野にもその潜在能力の活用が大きく期待できます。	食品製造業 健康食品製造業
東洋大学 食環境科学部 健康栄養学科 助教 露久保 美夏 氏 14:30~14:55	【もち性大麦の調理特性と各種調理品への活用】 もち性大麦は、水溶性食物繊維β-グルカンを豊富に含み生活習慣病予防などに効果的であることが注目されている。継続的に摂取するためには調理特性を知ることや、嗜好性の高い調理品を開発して活用の幅を広げることが必要である。麦飯をはじめ、これまでに検討した種々の大麦調理について紹介する。	食品製造業 健康食品製造業
東京電機大学 理工学部 理工学科 生命科学系 教授 椎葉 究 氏 15:05~15:30	【竹類からの健康素材の開発】 竹は旺盛な繁殖力と需要の低下により、農耕地への侵出や災害時の地盤表層のスライド現象を引き起こすため環境問題（竹害）を引き起こしている。一方、竹は二酸化炭素を効率よく吸収する植物としても知られており、竹の利用により低炭素型社会の構築に貢献することが考えられている。その目的から、当研究室では、竹から有効成分を効率よく抽出しそれを健康素材として利用すること、その機能特性について研究を行ってきた。	化粧品原料・化粧品製造会社 健康食品会社、ペットフード、動物薬・医薬品事業会社
(株)ピクルス コーポレーション 研究開発室 室長 中西 愛美 氏 15:30~15:55	★産学連携事例紹介★ 【株式会社ピクルスコーポレーションにおける産学連携事例紹介】 株式会社ピクルスコーポレーション研究開発室ではこれまで様々な大学や公共機関と共同研究を行ってきました。 今回は、中でも新規事業の基礎研究を明治大学農芸化学科および埼玉県産業技術総合センターと共に実施した事例を中心に、産学連携におけるメリットや留意すべき点などを紹介します。	
森永製菓(株) 研究開発戦略部 企画グループ 主任研究員 櫻田 賢 氏 15:55~16:20	★開放特許シーズ紹介★ 【シーズ名：体脂肪低減剤及び体脂肪低減食品】 (発明の内容) カカオポリフェノールとカテキンを質量比5：1~5：8の割合で混合し、茶カテキンを30mg~3000mg/100g配合したチョコレート。 (発明の効果) ミルクチョコレートやダークチョコレート等のカカオポリフェノールを含む食品素材と茶カテキンを混合させることで優れた体脂肪低減効果が得られる。	菓子食品製造業 喫茶店 洋食店

◆参加申込書◆

会社・団体名			
部署名			
役職名		氏名	
TEL	—	FAX	—
E-mail			
住所			

SIPC

お申込は
FAXかメールで

FAX : 048-857-3921
Mail : sangaku@saitama-j.or.jp

◆お問合せ先：産学連携支援センター埼玉〔(公財)埼玉県産業振興公社・(公財)さいたま市産業創造財団〕

※本申込書にご記入いただいた個人情報につきましては、本交流会の連絡及び主催者が実施するセミナー等の案内のみに利用させていただきます。