



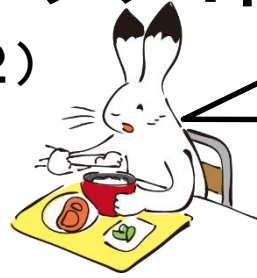
テーマ: 「食ビジネス」

日時 2018 11/29 木 13:30~17:30
(受付13:00~)

定員:50名

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)

参加無料



お申込は、裏面の
参加申込書
をご使用ください。

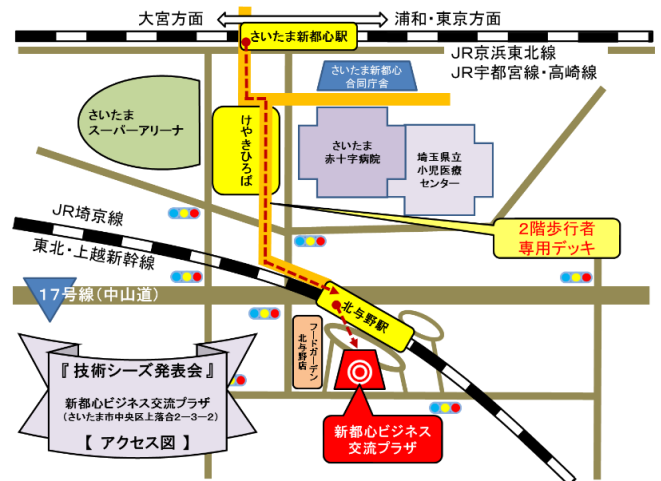
産学連携支援センター埼玉では、ビジネス展開で役立つ大学・研究機関の様々な技術シーズや連携事例を紹介します。今回のテーマは「食ビジネス」。ポスターセッション・名刺交換会は、具体的な技術相談から学生のリクルートなどのよもやま話まで、「産」と「学」がざっくばらんに話し合える場です。

「産」と「学」の出会いの場、産学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。

【発表プログラム】

- 13:00 : 会場
- 13:30 : 開会
- 13:40 : シーズ発表
6人の研究者によるシーズ発表
途中10分間休憩
- 16:20 : 事務局からの連絡
- 16:30 : ポスターセッション・名刺交換会
(お飲み物をご用意しております)
- 17:30 : 終了

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

◎ 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

◆ シーズ詳細は裏面参照 ◆

発表シーズは現在予定の内容で、今後変更の場合もあります。

※ご来場の際は、公共の交通機関をご利用ください。

■主催・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〕

TEL: 048-857-3901 FAX: 048-857-3921 E-mail: sangaku@saitama-j.or.jp

(さいたま市中央区上落合2-3-2 新都心ビジネス交流プラザ3階)

<http://www.saitama-j.or.jp/sangaku/kouryu-sokushin/seedsresents/>

発表シーズ紹介

発表者	シーズ名・研究概要	連携企業先
芝浦工業大学 システム理工学部 生命科学科 教授 福井 浩二氏 13:40~14:05	【農作物のアンチエイジング効果による高付加価値化の実現】 埼玉県には各地で特産となっている農産物が多くある。しかし、多くは日本の他の地域でも生産されており、差別化（ブランディング）ができていない。差別化はイメージ戦略によるものが大きく、科学的根拠に基づいているとは言い難いのが現状である。よって、我々は科学的根拠に基づく農作物のアンチエイジング効果を提供することで、他との差別化・高付加価値化に貢献したい。	食品製造業 健康食品製造業 医薬品関連企業
東洋大学 食環境科学部 健康栄養学科 准教授 太田 昌子氏 14:05~14:30	【生活習慣病の危険因子ホモシステインを低下させる食品機能性成分の探索】 健康者のホモシステイン濃度は一定に保たれているが、栄養バランスが悪い食生活や、遺伝要因で上昇すると、生活習慣病（脳疾患、心疾患、骨疾患）を誘発する。疾病の治療には医療の介入が原則であるが、起因因子であるホモシステインの軽減は機能性成分の継続的な摂取で軽減することも可能である。その事例紹介を行う。	食品製造業 健康食品製造業 スポーツ関連企業
埼玉工業大学 工学部 生命環境化学科 講師 秋田 祐介氏 14:30~14:55	【食用としての花の可能性】 花の需要をさらに拡大するためには、花を「食用」という観点から考え、その価値を高める必要がある。私の研究室では、花の価値を高めるために、「色」や「形」といった形質だけではなく、「香り」と「栄養成分」に関する研究を進めており、これを食用に応用することを考えている。	食品製造業 園芸・育種関連企業 香料・化粧品関連企業
埼玉県産業技術総合センター北部研究所 食品・バイオ技術担当 主任 飯塚 真也氏 15:05~15:30	【普及型水蒸気透過度測定装置の開発】 食品包装フィルムの水蒸気バリア性を評価する水蒸気透過度測定装置は市販品が1000万円程度と非常に高価であり、産業界では安価な装置が望まれていた。そこで、JIS Z 0208に示されたカップ法を自動化することで安価(250万円)かつ自動測定可能な普及型水蒸気透過度測定装置を開発した。	食品製造業 食品包装資材関連企業 食品製造設備製造業
東京電機大学 工学部 応用化学科 教授 鈴木 隆之氏 15:30~15:55	【測定液を汚さずに最適なリアルタイムモニタリング可能なpHセンサフィルムの開発】 工場排水や河川、金属関連の工場内や食品の生産現場など、様々な環境下でpH管理が実施されており、簡便かつ、Low Costなモニタリングが求められている。ところが、pH計測方法の主流であるガラス電極、及びリトマス試験紙等は指示薬が水溶液中に漏れだすため、測定する水溶液を汚してしまう。また、繰り返し何度も測定ができない。そこで、この課題を解決したpHセンサフィルムを研究・開発したのでこれについて発表する。	食品加工業 食品製造設備製造業 植物工場関連企業 農業・衛生関連企業 pH計測実施企業 IoT関連企業
埼玉大学 教育学部 食品学研究室 准教授 上野 茂昭氏 15:55~16:20	【高圧食品加工と産学連携事例】 食品に数千気圧の圧力処理を施すことにより、味を改善するのみならず、機能性成分を増強可能な食品加工技術を紹介する。また当研究室が過去に行ってきた産学連携事例（唐揚げの保存条件、新規食品添加物を用いたドライフルーツ製造）を紹介する。	食品製造業 食品製造設備製造業

産学連携技術シーズ発表会 参加申込書

会社・団体名			
部署名			
役職名		氏名	
TEL	—	FAX	—
E-mail			
住所			
※同じ会社・団体で、複数ご参加の場合はこちらにご記入ください			
部署名	役職名	氏名	

FAX (048-857-3921) または E-MAIL (sangaku@saitama-j.or.jp) にてお申込みください。

※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。

■主催・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〕