

標記例会ならびに懇親会を下記の通り開催いたしますので、多数ご参加下さい。

⇒このページの印刷用PDFはこちら

日時	2009年8月7日（金）13:30～18:00
場所	サントリー（株）山崎蒸留所（大阪府三島郡島本町山崎5-2-1） Tel: 075-962-1423
講演	13:30～15:20 ・「食品の機能性とバイオマーカー」（京都府立医科大学大学院医学研究科）吉川 敏一 ・「麦芽加工によるビール香味創生技術の開発」（サントリー株式会社ビール事業部）影山 紀彦
見学	15:30～16:20 サントリー（株）山崎蒸留所
懇親会	16:30～18:00 サントリー（株）山崎蒸留所
参加費	1,000円（学生無料） （当日会場にてお支払い下さい）
懇親会会費	2,000円（学生無料） （当日会場にてお支払い下さい）
定員	70名（定員になりしだい締め切ります）
申込み方法	氏名、連絡先、TEL、懇親会の出欠を明記の上、下記宛にお申し込み下さい。
申込先	〒558-8585 大阪市住吉区杉本町3-3-138 大阪市立大学大学院理学研究科 (社)日本生物工学会 関西支部庶務担当 藤田 憲一 Tel: 06-6605-3163; Fax: 06-6605-3164 E-mail:
交通	JR山崎駅から徒歩10分 阪急京都線大山崎駅から徒歩10分 ⇒ アクセスマップ

講演1 「食品の機能性とバイオマーカー」

京都府立医科大学大学院医学研究科 吉川 敏一

生活習慣病予防を目的とした相補・代替医療の有効性を開発するためには、疾病発症前段階いわゆる「未病期」を診断することが必要であり、この未病期を診断できるバイオマーカーを用いた診断手法の確立が急がれている。このバイオマーカーの探索として注目をあびている研究手法が血液・尿などの体液を試料としたゲノミクス・プロテオミクス解析である。本講演では、食品機能性を評価するための新しい研究・予防手法としてのゲノミクス・プロテオミクス解析の応用について最近の成績を紹介したい。

講演2 「麦芽加工によるビール香味創生技術の開発」

サントリー株式会社ビール事業部 影山 紀彦

麦芽の品質は、ビールの香味品質に大きな影響を持つことから、麦芽品質を向上させるために、大麦の育種や麦芽製造条件の検討など様々な面からの技術開発が行われている。これらの方法では、大麦の生命活動の維持が最優先であるため、外部からコントロールできる環境に制限がある。我々はもっと大胆に麦芽の品質を変えることができる麦芽加工に着目し、独自の観点からの加工技術の開発を通して、麦芽品質の向上とそれによるビール香味創生を実現したので、その事例を紹介する。

[▶ 関西支部Topへ](#)