

公開シンポジウム

複合的アプローチで拓く新規フードサイエンス

2022年3月18日（金）16:00～18:30

サイエンスにおいては、異分野の概念や研究手法を導入することによりブレーク・スルーが起こり発展してきている例が数多くある。複雑系である食品の場合、タンパク質、油脂、デンプン等の成分が、加工・保存の過程で物理的および化学的作用により性状が大きく変化する上に、成分間の相互作用も変化する。そのため、異分野の単純系で発展した研究手法をそのまま導入できる訳ではないが、異分野の概念を新たに取り入れることにより壁を打ち破り、光を差し込むことは可能である。本シンポジウムは、そのようなチャレンジングな研究を行っている研究者に、ご自身の研究を紹介していただくことで、壁にぶつかっている研究に新たな光を差し込み、フードサイエンスのさらなる発展につなげることを期待して企画した。

Web 開催

参加費無料
要事前登録



参加申込フォームに記入し
登録していただきました方に
ログイン情報をご連絡します。

開会挨拶 熊谷 日登美（日本学術会議 第二部会員，日本大学生物資源科学部 教授）

フードナノバイオサイエンスで拓く食の安全の可視化

飯嶋 益巳（東京農業大学応用生物科学部 准教授）

座長：熊谷 日登美（日本学術会議 第二部会員，日本大学生物資源科学部 教授）

植物由来芳香族化合物を分解する酵素と微生物の解析：農業加工残渣の高付加価値化に向けて
大田 ゆかり（群馬大学食健康科学教育研究センター 講師）

座長：飯嶋 益巳（東京農業大学応用生物科学部 准教授）

量子ビーム小角散乱解析による食品タンパク質のナノ構造の解明

裏出 令子（京都大学複合原子力科学研究所 特任教授）

座長：大田 ゆかり（群馬大学 食健康科学教育研究センター 講師）

移動現象論に基づく水溶性食物繊維への低分子の吸着挙動の解析

熊谷 仁（共立女子大学家政学部 教授）

座長：裏出 令子（京都大学 複合原子力科学研究所 特任教授）

化学工学的なアプローチを用いた脂質の酸化・抗酸化メカニズム解析

北川 尚美（日本学術会議 第三部会員，東北大学大学院工学研究科 教授）

座長：熊谷 仁（共立女子大学家政学部 教授）

近赤外非侵襲イメージングのフードサイエンスへの応用

三輪 佳宏（理化学研究所バイオリソース研究センター 室長）

座長：竹中 麻子（日本学術会議 連携会員，明治大学農学部 教授）

閉会挨拶 裏出 令子（京都大学複合原子力科学研究所 特任教授）

問い合わせ先： 熊谷 日登美
SCJ25.Symposium@gmail.com