

平成29年度 第2回合同研究成果発表会(食品・健康分野)のご案内

大学・高専・大分県産業科学技術センターの主催にて、毎年「合同研究成果発表会」を開催しています。県内企業のみなさまへ研究成果を分かりやすくご紹介し、活用の促進を図ることを目的としております。本年度、第2回の発表会では「食品・健康分野」をテーマとして、以下のとおり開催いたします。お気軽にご参加ください。

1 日 時： 平成29年11月21日(火) 13:30～16:15

2 会 場： 大分大学 産学官連携推進機構セミナー室
住所：大分市大字旦野原700番地 電話：097-554-7021

3 主 催： 大分高等教育協議会／地域連携研究コンソーシアム大分
大学等による「おおいた創生」推進協議会
大分県産業科学技術センター、大分県試験研究機関連携会議

4 内 容：

13:30～13:35 開 会

13:35～14:05 ① 香りの高い酵母の開発と食品の機能性タンパク質の解析
別府大学食物栄養科学部 発酵食品学科 准教授 陶山 明子 氏

14:05～14:35 ② 大麦による玖珠地域活性化プロジェクト
～地(知)の拠点大学による地方創生推進事業(COC+)による取組み～
大分大学理工学部 共創理工学科 応用化学コース 教授 大賀 恭 氏

14:35～14:45 休 憩

14:45～15:15 ③ 大分県産完熟ユズ果皮の機能性研究と商品開発
大分大学理工学部 共創理工学科 応用化学コース 助教 鈴木 絢子 氏

15:15～15:45 ④ ベジプレスパックによる青果物の鮮度保持包装
大分県産業科学技術センター 食品産業担当 主任研究員 朝來 壮一 氏

15:45～16:05 大分県知財総合支援窓口の支援メニューについて
一般社団法人大分県発明協会 相談対応者 弘蔵 周子 氏

16:05 閉 会

5 お申し込み： FAX もしくはメールにてお申込みください。 〆切 11月17日(金)

「食品・健康」分野 合同研究成果発表会 参加申込書 (〆切 11月17日(金))
申込先 FAX：097-554-7740 担当 松尾行 (又は E-mail:research@oita-u.ac.jp)

事業所名：	TEL：	FAX：
住所：	連絡担当者：	
参加者氏名	部署名	役職

- ・ご記入いただいた情報は、本発表会の運営管理のみに利用します。
- ・送信いただいた FAX やメールにつきまして、受信確認のご連絡はいたしません。

●お問い合わせ先：大分高等教育協議会事務局(大分大学 研究・社会連携課内) TEL 097-554-7021

●発表概要

発表者	発表テーマ	発表概要
別府大学 食物栄養科学部 発酵食品学科 准教授 陶山 明子 氏	香りの高い酵母の開発と食品の機能性タンパク質の解析	①香りの高い酵母の開発 香りの高い清酒をつくるために、新しい酵母の開発を行っている。別府大学と大分県酒造組合との共同研究で見つかった大分県産酵母をもとに脂肪酸合成酵素を特異的に阻害するセルレニンに耐性のある酵母を育種した。これらの酵母で1段仕込みを行い、フルーティーな香りが高まった酵母を選抜した。その香り成分を分析した結果、バナナ様の香りを有する酢酸イソアミルと、ワイン様の甘い香りを有するデカン酸エチルが多くつくられていることが分かった。 ②食品の機能性タンパク質の解析 食品に含まれている機能性タンパク質の同定と機能解析を行っている。今回はエタノール生産菌と麹菌のタンパク質を解析した。二次元電気泳動装置とプロテインシーケンサーを使い、食品の中に含まれているたくさんのタンパク質を単離してタンパク質を同定する手法を確立した。
大分大学 理工学部 共創理工学科 応用化学コース 教授 大賀 恭 氏	大麦による玖珠地域活性化プロジェクト～地(知)の拠点大学による地方創生推進事業(COC+)による取り組み～	大分大学では、昨年10月から半年間、COC+事業の一環として、地域の課題解決策を考える授業「地域ブランディング」を実施した。この授業において、玖珠町からの課題「大麦の商品化による地域創生」に、13人の学生がグループで取り組み、大麦の栽培・加工・販売の枠組みを備えた6次産業化を一体的に推進する、というプランを提案した。これに基づいて、今年度、プロジェクト全体を統括・推進する非営利組織、及び大麦の栽培・加工・販売の窓口となる一般社団法人を玖珠町内に立ち上げ、地元生産者・飲食店、企業、行政、大学等が協同してプロジェクトを進めている。発表では、学生の提案、プロジェクトの取り組み等について紹介する。
大分大学 理工学部 共創理工学科 応用化学コース 助教 鈴木 絢子 氏	大分県産完熟ユズ果皮の機能性研究と商品開発	ユズは大分県中山間部の地域特産品です。柚子胡椒やドリンクなどの加工品が販売されていますが、加工残渣は廃棄物として処理されており、有効活用が望まれています。当研究室では、ユズ果皮から抽出した成分の中から、保健機能性のある物質を探索することで、ユズ果皮を利用した食品開発に付加価値を持たせることを目指して研究をすすめています。これまでに、完熟したユズ果皮の抽出物を疾病モデルマウスやラットに投与することによって、I型アレルギーや脂肪肝を効果的に抑制することを見出し、一部の化合物を同定してきました。これらの機能性を持った食品としての商品開発にも取り組んでおり、既に、アレルギーを軽減する柚子飲料やパンを地域企業と共同開発し、販売しています。現在は、大分東高校と共同で、ユズ果皮および新食品素材を合わせて使用した、新しい地域特産菓子の開発を進めています。
大分県産業科学技術センター 食品産業担当 主任研究員 朝來 壮一 氏	ベジプレスパックによる青果物の鮮度保持包装	収穫後の青果物は呼吸しており、常温あるいは高温下でエネルギー消費や水分減耗が進む。これを抑制するために、低温保存したりや環境ガスのCO ₂ 、O ₂ をそれぞれ10%前後に制御して高炭酸ガス+低酸素環境を作り出して呼吸抑制する方法が採られる。さらに簡易な方法として包装に適度な通気性を付与して青果物を包装し、その呼吸によって上記環境を実現する方法としてMAP(Modified Atmosphere Packaging)が行われる。本報告では既存のMAPの特性を紹介しつつ、その特許を回避しつつ真空予冷等減圧膨張を伴う予備冷却法に対応する特徴を持った新しい青果物用MAP(ベジプレスパック)について紹介する。

