



フェニックス協力会事業
広島大学若手研究者による研究シーズ発表会
 ～食品分野の産学連携強化に向けて～



2023年**8月31日** (木)
 13:30～18:30

場所：広島ガーデンパレス
 (JR 広島駅新幹線口より徒歩5分)

13:30～ 主催者挨拶 理事・副学長 (社会連携) 津賀 一弘

白鳥の間

13:35～ 研究科挨拶 大学院統合生命科学研究科食品生命科学プログラム 教授 羽倉 義雄

13:50～ 基調講演 大学院統合生命科学研究科食品生命科学プログラム 教授 鈴木 卓弥
腸管機能の制御を基軸にした機能性食品の開発

(コーヒー-break)



15:00～ (各5分) 研究シーズ紹介

白鳥の間

①准教授 長命 洋佑
地域資源を活用した循環型経営モデル確立の可能性

②助教 山本 祥也
免疫学的特性の解析に基づく有用火落乳酸菌の探索と応用研究

③准教授 Thanutchaporn Kumrungsee
 (タナッチャポーン カムランシー)
食欲抑制栄養素による新規抗肥満治療法

④准教授 中山 達哉
広島大学構内から分離されたバチラス属菌の解析

⑤准教授 小泉 晴比古
歪み制御による油脂性食品の開発

⑥講師 平山 真
海藻由来糖結合性タンパク質「レクチン」の抗ウイルス活性と抗がん活性

⑦D1 望月 匠峰
**ガラス-ラバー転移と粉末食品の物性制御
 ～圧縮成形と凍結乾燥乳酸菌保護への活用～**



申し込みフォーム



16:00～ 個別ポスターセッション 雅の間

- ・ 地域資源を活用した循環型経営モデル確立の可能性
- ・ 免疫学的特性の解析に基づく有用火落乳酸菌の探索と応用研究
- ・ 食欲抑制栄養素による新規抗肥満治療法
- ・ 広島大学構内から分離されたバチラス属菌の解析
- ・ 歪み制御による油脂性食品の開発
- ・ 海藻由来糖結合性タンパク質「レクチン」の抗ウイルス活性と抗がん活性
- ・ ガラス-ラバー転移と粉末食品の物性制御～圧縮成形と凍結乾燥乳酸菌保護への活用～
- ・ エステル交換油の結晶化に対する攪拌の影響
- ・ 温度変化とせん断応力の同時印加がココアバター結晶化に及ぼす影響
- ・ パウチ入り食品の加熱に伴う物性変化の未開封計測
- ・ 抗菌ペプチド産生に着目した腸管保護食品の開発
- ・ 実験動物に優しい食品の機能性評価法

- 准教授 長命 洋佑
- B4 田原 滉大
- M1 長尾 知香
- 准教授 中山 達哉
- 教授 小泉 晴比古
- 講師 平山 真
- D1 望月 匠峰
- M2 見掛 知慧
- M2 山田 菜月
- M2 三谷 礼
- M1 石井 南葵
- M1 工藤 綾音

17:15～18:30 情報交換会 華の間

- 入場料：無料
- 情報交換会：4千円

- 主催：広島大学フェニックス協力会 (会員以外の方も参加可能です)
- お問い合わせ：広島大学フェニックス協力会事務局
 t2arima@hiroshima-u.ac.jp

