●公益財団法人東洋食品研究所第7回 研究成果発表会のお知らせ

東洋食品研究所(以下「当法人」)は 1962 年に設立され、農産資源の育種・栽培から食品加工・殺菌、充填包装技術まで一貫した包装容器詰め食品に対する研究施設を保有し、科学的手法による食品の有益な機能の探索などを含めた食品の総合的な研究開発を行う研究機関として活動してきました。また、当法人では、製造や加工技術、安全性等、食品に関する様々な研究を行う大学や研究機関の若手研究者を助成し、食に関する研究を通じて社会貢献を行っております。

本年度も研究助成採択者の研究成果および当研究 所の研究成果を皆様に聞いていただく機会として、 「研究成果発表会」を開催いたします。集会および オンライン配信を併用したハイブリット開催にて、 最新の研究成果をお知らせします。

ぜひ、ご参加ください。

◎開催日

2025年10月10日(金)10:00~17:15

◎開催形式

集会およびオンライン配信

◎研究発表タイトル

- ◆食品変敗菌に特異的に反応する抗体の作製と その応用
- ◆缶ワインのフレーバー研究
- ◆日本の伝統食品"麹"を応用したタンパク質 増産技術の開発
- ◆低温増殖性乳酸菌の腐敗リスク評価に関する基盤的研究
- ◆認知症予防における柑橘類成分ノビレチンの 有効性と安全性の解明を目指した基礎研究
- ◆マルチバンド分光情報に基づいた昆布だしの 抽出操作設計に関する調理科学的アプローチ
- ◆消化性が制御された O/W エマルションブレンドの 精密作製技術の開発
- ◆突然変異体を利用した地上で結実するラッカセイの開発ならびに効率的なスクリーニング 方法の検討

- ◆光親和性標識法による辛味バニロイドの新たな 標的受容体探索
- ◆香辛料が食行動の飽きにくさに与える効果に 関する脳波研究
- ◆果糖と難消化性デンプンの組合せによる消化管 応答制御と糖・脂質代謝改善への展開
- ◆発酵食品中に含まれるピログルタミルロイシン による腸内細菌叢改善メカニズムの解明
- ◆フェロトーシス抑制効果を示すビタミンKの アルツハイマー病への応用

◎参加料

研究成果発表会への参加は懇親会含め無料です。 接続にかかる経費はご負担ください。

◎申し込み方法

下記 URL よりホームページにアクセスし、参加申し込みください。

https://www.shokuken.or.jp/subsidize/prestn.html



◎お問い合わせ

〒666-0026 兵庫県川西市南花屋敷 4-23-2 公益財団法人 東洋食品研究所 事業推進部 Tel.072-740-3500