

Cutting-edge Bio-seminar 5

食品成分の構造・機能の見える化

本シリーズは多様性を重視し、国内バイオ企業の研究者、リーダー、海外勤務や外資系企業研究者、スタートアップ創業者、エンジェル、公的機関で勤務される方々など、世界に羽ばたくedgeの効いた（バイオ産業の）研究開発の推進とその産業実装に従事している方々をお招きし、登壇者も聴講者もお互いにencourageし合うことを目指す。今回は食の分野で先鋭的な研究を行っている方々にご登壇いただく。【講演30分+質疑応答5分】

開催日時：2023年8月22日（火）12時～13時30分

セミナー形式：Zoom（定員500名）

主催：(一財)バイオインダストリー協会

協賛：日本生物工学会（予定） 後援：日本農芸化学会（予定）

Coordinator：東京大学大学院 農学生命科学研究科 応用生命化学専攻 特任准教授 小林彰子氏

12:00～12:05 趣旨説明 Coordinator

12:05～12:40 腸管トランスポーターの働きと食品成分による制御
小林 彰子氏（東京大学大学院 農学生命科学研究科 応用生命化学専攻

食の健康科学（ニッポン）寄付講座 特任准教授）

経口摂取された食品成分が比較的高濃度で到達する腸管は、食品成分の生体への影響が生じやすい場であり、これらを理解することは食品の機能性・安全性を担保する上で重要である。我々は食品成分の機能発現の場として、腸管に発現するトランスポータータンパク質について研究を行ってきた。本講演では、腸管にてコレステロールを輸送するNiemann-Pick C1 Like 1、および胆汁酸を輸送するApical-dependent bile acid sodium transporterの機能およびこれらを調節する食品成分について紹介する。

12:40～13:15 食品の機能をイメージング質量分析（IMS）で「見える」ようにします！！
平 修氏（福島大学大学院食農科学研究科 教授）

IMSは、一度の測定で物質の局在が「見える」ようになる。食べたものが何処に行くのか、薬剤はどこでどの形で効いているのか。幅広い分野で応用可能な技術である。「見える」ことの科学的インパクトは大きく、主に質量分析技術をベースに、食品の新たな機能を発見、機序解明し、サプリメントや、新規薬剤として製品化につながる情報となる。

13:15～13:30 クロストーク（15分）

参加費無料、公開

Zoom参加：JBAホームページよりお申し込みください。

締切：2023年8月20日（日）

お問合せ：(一財)バイオインダストリー協会（担当：矢田、岸本）