

“未来へのバイオ技術”勉強会 美味しい食肉の確保と食品ロス解消に向けた新しい取り組み ～腐敗コントロールと食品加工の面から

美味しく魅力的な食肉の確保と食品ロス解消に向けた新しい取り組みとして、腐敗コントロールと食品加工の面からお話しいただける美味しいセミナー企画です。

開催日時：2024年4月15日（月）14:00～16:30

セミナー形式：Zoom（定員500名）および会場参加先着23名

（東京都千代田区丸の内一丁目7番12号 サピアタワー8階 JBA会議室）

主催：バイオインダストリー協会

協賛：日本生物工学会、後援：日本農芸化学会（いずれも予定）

14:05～14:45 食品ロス削減に向けた腐敗コントロール対策のための 腐敗菌ライブラリー構築と活用

徳島大学 バイオイノベーション研究所 講師 平田 真樹氏

食品生産に伴う環境負荷低減および資源の有効活用の観点から、食品ロス削減に向けて、加工食品の品質安定性を向上させ賞味期限の延長を目指すため、食品の劣化、腐敗に関与する微生物を網羅する腐敗菌ライブラリーの構築と拡充を進めている。実際に食品製造・加工関連企業に提供・活用することで、食品ロスへ解消への貢献を目指している。

14:45～15:25 ブタを対象とした「アニマルウェルフェア」（動物福祉） の研究と、安心安全のハム造りによる地域貢献

徳島大学 生物資源産業学部 教授 森松 文毅氏

徳島大学では「アニマルウェルフェア」（動物福祉）に対応した豚舎で、消毒を徹底し、狭い中に押し込めない個別飼育や、空調・照明を調節して豚のストレス低減などの教育・研究を行っている。また、体調に異常がないか、設置したカメラで見守るなど大学職員と学生が丁寧に飼育した豚肉を原料に、徳島県産の塩や砂糖（特産の阿波和三盆糖）を使って熟成させた優しい味わいのハムも製造。2023年には、大学発ベンチャーも起業して、町のふるさと納税返礼品として地域にも貢献している。

15:25～16:05 ドライ熟成肉を中心とした美味しく安全なお肉の探求 ～有用微生物や機能性成分を活用した食肉加工～

帯広畜産大学 グローバルアグロメディシン研究センター/
生命・食料科学研究部門 准教授 三上 奈々氏

ドライ熟成肉（Dry-aged beef：DAB）は、低温熟成庫内で肉表面に風を当て数週間貯蔵した牛肉である。乾燥した肉の表面（クラスト）に生育する微生物の酵素によってタンパク質や脂質が分解され、それらの代謝物が独特の熟成香や味わいをもたらすと考えられるが、その詳細はまだわかっていないことが多い。演者らは、北海道で製造されたDABから微生物の菌叢を量的・質的に評価するとともに、主役となる真菌類の特性や肉に与える作用を調べている。その他、カロテノイド素材を活用した食肉加工製品の品質や栄養機能に関する研究などを進めている。

16:05～16:20 総合討論

16:20～18:00 交流会

MS-Teams参加：JBAホームページよりお申し込みください。

締切：2024年4月13日（土）

お問合せ：（一財）バイオインダストリー協会（担当：岸本、北嶋、矢田）