

「京都アカデミアフォーラム」 in 丸の内 京大テックフォーラム

京大からトマトと大豆の力を
- Plant-based Nutritionのチャレンジ -

共同研究講座「カゴメ」トマト・ディスカバリース講座および「不二製油」大豆ルネサンス講座の
成果を中心として



2017年11月7日 Tue 13:00 - 17:15

「京都アカデミアフォーラム」 in 丸の内 会議室

- 定員 : 100名 (先着順)
- 参加費 : セミナー聴講無料 (情報交換会2000円)
※会場にて徴収いたします。
- 主催 : 京都大学
- 共催 : 関西TLO株式会社
- 申込方法 : Web <http://tomato-soy.peatix.com>
またはFAX (裏面申込欄)



1300-1330 受付開始

1330-1340 開会挨拶および概要説明

河田 照雄 (京都大学大学院 農学研究科 教授)

1340-1410 講演1

荒 武 (京都大学大学院 農学研究科 特定准教授)

「トマト成分の網羅的解析から見えてくるもの」

健康によいと言われるトマトには、有名なりコピン以外にもとても多くの成分が含まれています。最新のメタボロミクス技術を用いた網羅的成分解析から見えてきた、トマトの新しい姿とその可能性について紹介します。

1410-1440 講演2

高橋 春弥 (京都大学大学院 農学研究科 助教)

「トマト成分の新たな健康機能の解明」

トマトの摂取は生活習慣病の発症リスクを低減させますが、その機能性成分については不明な点が多くあります。本研究では、最新の分析技術を活用してトマト中に新たな成分を見出し、その効果やメカニズムについて検討しました。

1450-1520 講演3

水谷 由記子 (京都大学大学院 農学研究科 特定助教)

柴田 雅之 (京都大学大学院 農学研究科 共同研究員)

「大豆の加熱に伴う成分変化とコク味付と物質の顕在化」

大豆の食品加工で重要とされる「加熱処理」に着目し、大豆種子の加熱に伴って生じた組織及び成分の変化を検証するとともに、本研究過程で顕在化したコク味付と成分と食品への応用可能性に関して紹介します。

1520-1550 講演4

JHENG Huei-Fen (京都大学大学院 農学研究科 特定助教)

「大豆の糖尿病性腎症予防効果」

大豆には生理活性物質が豊富に含まれており、2型糖尿病等の代謝疾患に対し予防効果をもつことが知られています。そこで、本研究では大豆の機能に着目し、糖尿病性腎症予防の可能性について検討を行いました。

1550-1600 閉会挨拶

松村 康生 (京都大学大学院 農学研究科 教授)

1600-1700 ポスター掲示・情報交換会

F A X 申 込 欄

[F A X 番号 : 075-753-9145]

京大からトウモロコシと大豆の力を
- Plant-based Nutrition の可能性のレンジ -

2017年 11月 7日 Tue 13:00 - 14:00

氏名 :

所属 :

住所 :

TEL :

MAIL :

情報交換会 : (いずれかに○をお付けください。) [参加 / 不参加]

※ 会費は2,000円 会場で徴収させていただきます。



問い合わせ先

京都大学産官学連携本部 担当: 大西、河前
Tel: 075-753-9720

ご記入いただいた個人情報につきましては当イベントを主催する京都大学、関西TLO株式会社にて共有させていただきます。又、厳重に管理を行い、ご本人の同意がない限り第三者には提供いたしません。