

# 食品研究部門 研究成果展示会 2016

100名の研究者全員が  
ポスター展示でお出迎え

● **出会いからコラボへ。**

専門家一人一人との自由な討論・意見交換の場を提供。技術開発上の問題解決のため、共同研究等を通じてお役に立てれば幸いです。会場でお気軽にご相談ください。

2016最新成果キーワード (例)

- **機能性:** 機能性弁当、フラボノイドの代謝・摂取効果、網羅解析、高β-コングリシニン大豆、抗酸化成分同定法・評価法、抗老化、摂食方法、美味しさ、香り、甘味、青果物評価、脂溶性機能成分、胃消化シミュレーター
- **加工・流通:** 表面加工玄米、米粉100%パン、アクアガス、乾燥・冷凍、タンパク質レドックス制御、米ゲル、米粉パン比容積、澱粉糊化・消化性、高速電氣的加熱、溶存状態評価、RO膜脱塩、高圧加工、大根青変評価、青果長距離流通、ブドウ包装技術、ヒスタミン簡易分析、AGEs検出・評価、エマルジョン
- **分析・標準化:** ターゲット・プロテオミクス、風味プロファイリング、小麦オリザノール、脂質熱劣化、放射性Cs測定、Sr分析、産地判別、色素米、NMRメタボローム解析、カテキン類相互作用、アミノ酸認識分子、非破壊評価、LAMP法、GMO検知法、米品種特定、DNA断片化測定



**入場無料**

**事前登録不要**

**日 程**

11月2日(水)

9:30 ~ 16:00

**会 場**

つくば国際会議場

茨城県つくば市竹園2-20-3

アクセス：つくばエクスプレス「つくば駅」下車徒歩約10分（お越しの際は、公共交通機関をご利用ください。）。詳しくは、農研機構食品研究部門HPでご確認ください。

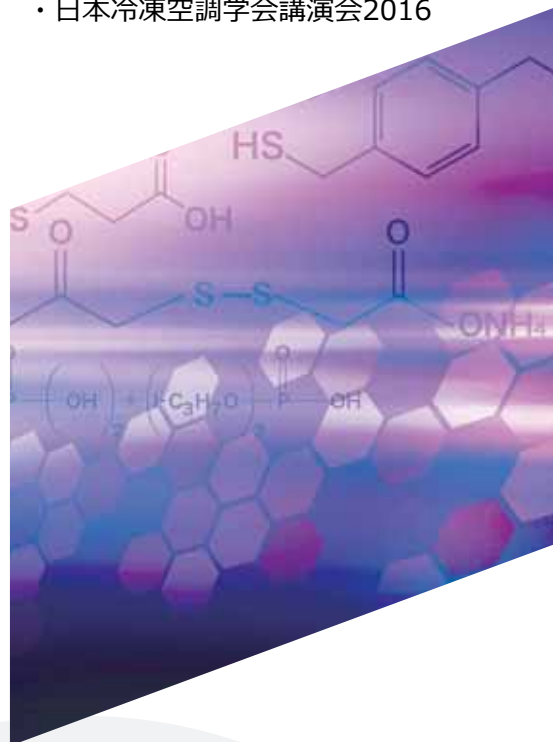
● **公開講演会にも奮ってご参加を。**

11:00~12:00、中ホール200

- ・カロテノイドの腸管吸収・代謝・機能成分特性解析ユニット 小竹英一
- ・グルテンフリー米粉パンの製造技術の開発  
食品素材開発ユニット 矢野裕之

● **同時開催。**

- ・フード・フォーラム・つくば企業交流展示会
- ・日本冷凍空調学会講演会2016



2016最新成果キーワード (例)

- **安全・信頼:** 認知と消費者類型化、「食品の安全性」意識調査、納豆菌抗菌活性、リステリア検出、赤カビ毒素の動態、カビ毒誘導体検出、2/3-MCPD-Es・G-Es分析、昆虫進入防止、食品害虫の自動画像判別、食品害虫実態調査、有機酸での微生物制御
- **バイオ:** 麹菌機能制御・改変、高圧損傷大腸菌の検出、パン生地・発酵食品メタボローム、遺伝子重複と環境適応、乳酸菌由来糖鎖、酵素的オリゴ糖調製、果実落果制御、核酸系素材、繊維性資源変換、糖化酵素生産、血糖値上昇抑制素材

★食品総合研究所は、本年4月より**食品研究部門**として新スタート。皆様の研究、技術・工程開発、品質管理等に役立つ新技術及び情報の提供を通じて、食品産業の持続的発展に一層貢献します。

企画連携室交流チーム

☎029-838-7980

