2007年度関西支部・中部支部合同大会

日時：平成19年9月21日(金)～22日(土)

会場：中部大学(愛知県春日井市松本町1200)

プログラム

9月21日(金)シンポジウム(13:00～16:50)

「最近の発酵食品技術研究の展開」

「紫黒米を利用した有色みりん・食酢の開発」	伊藤 彰敏 (愛知県産技研食工技センター)
「醤油醸造における小麦アレルゲン分解の究明」	古林 万木夫(ヒガシマル醤油(株))
「穀類中の農薬及びカビ毒の分析法」	渡井 正俊 ((財)日本食品分析センター)
「清酒酵母は他の酵母とどこが違うのか？」	下飯 仁 ((独)酒類総合研究所)

「微生物の環境適応戦略とその応用」

「食品変敗や食中毒を誘発するグラム陽性菌休眠胞子の外環境に応答した発芽機構の解明」	森山 龍一(中部大学)
「放線菌の形態・生理的分化における遺伝子発現制御機構の解明」	大西 康夫(東京大学)
「異常タンパク質生成を伴うストレスに対する酵母の適応機構の解析とその応用」	高木 博史(奈良先端科学技術大学院大学)
「自然界におけるC1酵母の環境適応戦略とメタノール誘導性遺伝子発現」	阪井 康能(京都大学)

「遺伝子の発現制御と天然生理活性物質」

「肥満・糖尿病を予防・改善する食品由来の生理活性物質」	河田 照雄(京都大学)
「骨破壊抑制および骨形成促進活性を有する食品由来生理活性物質」	禹 濟泰(中部大学)
「破骨細胞分化におけるプロテインホスファターゼの役割」	大西 素子(中部大学)
「レプトマイシンBによるサイクリンD1遺伝子発現抑制機構」	井本 正哉(慶応義塾大学)

懇親会(於 名古屋メルパルク、18:00～)

9月22日(土)

一般講演(9:10～11:40、および13:00～17:00)

受賞記念講演(11:10～)

技術賞「食酢の健康機能とおいしさの解明に基づく新飲用黒酢の開発」(株)ミツカン

学会賞「微生物『超チャネル』に関する分子生物学的・構造生物学的研究」
村田 幸作 (京都大学)

日本学術会議との共同主催による

公開シンポジウム「食と健康」(13:00～)

「食品の抗感染・抗アレルギー機能について」
上野川 修一 (日本大学生物資源科学部)

「すごいぞ微生物の力ー農芸化学における微生物研究ー」
熊谷 英彦 (石川県立大学)

「食を生産する基盤としての土壌や環境の問題」
陽 捷行 (北里大学)

大会参加費：無 料

(ただし懇親会は一般6,000円、学生2,000円)

連絡先：487-8501 愛知県春日井市松本町1200

日本農芸化学会関西支部・中部支部実行委員会 総務 森山 龍一(中部大学応用生物学部食品栄養科学科)

(Tel & Fax : 0568-51-6084, E-mail : moriyama@isc.chubu.ac.jp)

詳細は日本農芸化学会中部支部または関西支部のホームページ(<http://www.agr.nagoya-u.ac.jp/~jsbba/>、もしくは <http://jsbba-kansai.kir.jp/>)をご覧ください。