

第2回 フードインフォマティクス・フォーラム

-食品と環境微生物の相互作用 微生物との共生-

ご 案 内

人類は、微生物の存在を意識する以前から彼らの危害に苦しめられてきましたが、その一方で数多くの発酵食品の製造に利用し、その果実を享受してきた歴史を持ちます。そして21世紀は食糧、環境、エネルギーなどの幅広い分野で微生物の積極的な活用が求められる時代となります。

環境中に存在する多種多様な微生物の相互作用（共生や競争）や食品中での挙動を理解し、微生物情報の食産業への活用を図ることは、今後ますます重要になると考えられますことから、本フォーラムを開催することといたしました。多数の皆様のご参加をお願い申し上げます。

[フードインフォマティクス]とは

味や香りなど食品本来の基本情報、食品が生体に与える生理機能情報などの「食品の科学情報」を数値化、データベース化して、これに基づいて多彩で競争力に優れた食品を開発し、食の新たな価値を創造する」という研究開発手法についての考え方で、北海道立食品加工研究センター（当時）が2010年に提唱したものです。

当センターでは、大学・公設試験研究機関、道内食品企業など関係機関との連携・交流を通して技術の開発や技術情報等の収集・発信活動を推進することを目的とした「フードインフォマティクス研究会」を昨年8月13日に設立しました。

日時 平成23年2月17日(木)13:30~16:50

参加無料

(事前申込が必要)

会場 **ホテル札幌ガーデンパレス 丹頂の間** (定員120名)

札幌市中央区北1条西6丁目 ☎11-261-5311

主催：地方独立行政法人北海道立総合研究機構 食品加工研究センター
フードインフォマティクス研究会

フォーラム概要

1 主催者あいさつ

2 講演 『食品安全における病原微生物のリスク予測、迅速検出及び制御技術の開発』
(独)農研機構 食品総合研究所 食品安全研究領域長 川本 伸一 氏

(休憩:10分)

3 講演 『家畜ならびにヒトの消化管微生物解析に関する研究動向』
(独)産業総合研究所 生物プロセス研究部門長 鎌形 洋一 氏

4 研究説明 『食加研における微生物の制御と利用に関する研究について』
(地独)道総研 食品加工研究センター 食品開発部長 柿本 雅史 氏

お問合せ お申込先 道総研食品加工研究センター 食品技術支援グループ (担当：有馬、奥村) 電話011-387-4115

裏面の申込用紙により、2月10日(木)までにお申し込みください

FAX送付先 011-387-4664 (食品加工研究センター)
 E-mail 送信先 food-chousei@hro.or.jp

第2回フードインフォマティクス・フォーラム(2/17) 参加申込書

平成 年 月 日

お名前	勤務先名	部署・役職名	電話
ご住所 〒		E-Mail	
お名前	勤務先名	部署・役職名	電話
ご住所 〒		E-Mail	
お名前	勤務先名	部署・役職名	電話
ご住所 〒		E-Mail	

