

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター 重点研究プロジェクトⅣ期セミナー 「大腸菌群及び食物アレルギー物質検出技術の最前線」

「知の拠点あいち重点研究プロジェクト」とは、大学等の研究シーズを活用したオープンイノベーションにより、県内主要産業が有する課題を解決し、新技術の開発・実用化や新たなサービスの提供を目指す産学行政連携の研究開発プロジェクトです。現在、重点研究プロジェクトⅣ期として、Core Industry、DX、SDGsの3プロジェクトからなる27テーマを実施しています。

本セミナーでは、重点研究プロジェクトの中から食の安全・安心に関連する研究として、食品の衛生管理を行う際に利用する大腸菌群の検出装置の開発と、食物アレルギー物質の自動検査装置の開発という2つのテーマについて発表します。

多くの皆様の御参加をお待ちしています。

日 時：2024年12月10日（火）午後1時30分から午後4時まで
場 所：あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター
大研修室（名古屋市西区新福寺町2-1-1）
主 催：愛知県、（公財）科学技術交流財団、包装食品技術協会
定 員：60名（申込先着順）
参 加 費：無料
申込期限：2024年12月3日（火）午後5時
※申込期限前でも定員になり次第締め切ります。

●主催者あいさつ

●演題1 13:35~14:40

「人工シデロフォア技術を用いた大腸菌群検出技術・装置の開発」

名古屋工業大学 教授（Core Industry 7 研究リーダー） 猪股 智彦氏

○内容：

改正食品衛生法が施行され、原則、全ての食品等事業者は、HACCPに沿って衛生管理を行わなければならない。これを実施するにあたり、中小規模の食品製造業者や飲食店等がかかえる負担は大きく、簡便・迅速かつ安価に衛生管理を行うことが可能な技術へのニーズが高まっている。本テーマでは、衛生管理を行う中で実施する大腸菌群の検査を人工シデロフォアによる微生物固定化技術を利用することで、従来よりも迅速かつ安価に検査できる検出装置の開発を目指している。

●演題2 14:50~15:55

「健康と食の安全・安心を守る多項目遺伝子自動検査装置の開発」

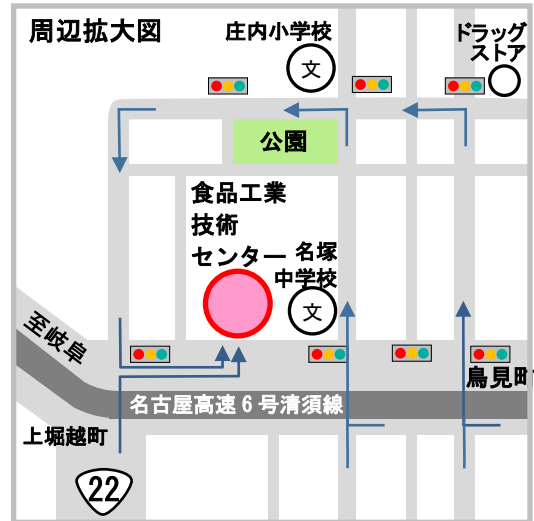
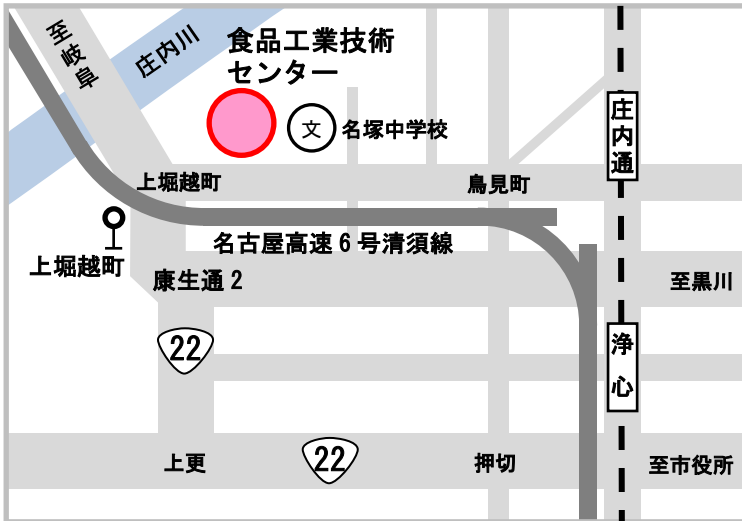
豊橋技術科学大学 教授（SDGs 3 研究リーダー） 柴田 隆行氏

○内容：

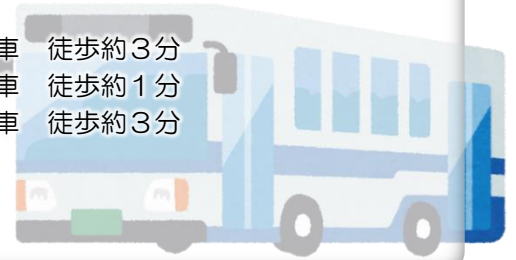
食物アレルギーは時として人体に重篤な症状を引き起こす。そのため、加工食品中の食物アレルギー物質の有無は重要な情報であり、一部の品目についてはその表示が義務づけられている。本テーマでは、マイクロ流体チップテクノロジーと等温遺伝子増幅法を融合し、簡便・迅速・オンサイト（現場）で、複数種類の遺伝子検査を同時に行える可搬性を備えた卓上型自動検査装置を開発する。その上で、本装置を用いた食物アレルギー物質の検査プロトコルを確立することで、本研究成果の食品分野への社会実装を目指す。

●研究成果品の展示

アクセス



- 地下鉄 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗り換え
鶴舞線（犬山、上小田井方面）「庄内通」下車 2番出口 西へ徒歩約12分
- 市バス 名古屋駅：「バスターミナル」5番のりばから
名駅11（名古屋駅（左回り）行き）「上堀越町」下車 徒歩約3分
名駅26（平田住宅行き） 「上堀越町」下車 徒歩約3分
栄：「オアシス21」1番のりばから
栄25（名塚中学行き／名西橋行き）「上堀越町」下車 徒歩約3分
栄27／西巡回（栄（右回り）行き）「上堀越町」下車 徒歩約1分
栄27／西巡回（栄（左回り）行き）「上堀越町」下車 徒歩約3分
- タクシー 名古屋駅から約20分
駐車場 51台



●お申込みフォーム

FAX：052-532-5791 または E-mail：shokuhin-seminar@aichi-inst.jp

重点研究プロジェクトⅣ期セミナー		参加申込書	
企業名		電話	
所在地			
所属	氏名	所属	氏名

お問合せ TEL052-325-8094（担当：瀬見井、石原、山本）

- ※当センターWeb ページ講演会・研修会等の案内からもお申込みいただけます。
- ※本申込書に記入いただいた情報は、本講習会以外の目的には使用致しません。
- ※参加受付証は発行しません。申込みの上、直接会場にお越しください。
- ※定員超過等により参加いただけない場合のみ連絡します。