

『革新的食学拠点』

令和4年度第2回合同ミーティング

日時：2022年8月5日(金) 9:00-11:00

オンライン開催 (Zoom meeting)

<https://zoom.us/j/97864374142?pwd=VVNaTzVmOS9LSjl3c3lvMnNRdE5nQT09>

《講演》9:00-10:30

セッションⅠ：食品のテクスチャと口腔機能 座長：金高 弘恭

- ① 唾液による潤滑：超微量粘度計を用いた残留唾液の粘度測定
内ヶ崎 一徹 (歯学研究科 大学院生)
- ② 新しい計測法による”揚げ物“の食感評価の検討
佐藤 俊郎 客員教授 (農学研究科、(株)J-オイルミルズ)

セッションⅡ：食品と微生物 座長：庄子 真樹

- ① ヤマブシタケエタノール抽出物によるエンドキシン中和作用
多田 浩之 講師 (歯学研究科)
- ② 麹菌によるデンプンの糖化に重要なマルトース輸送体の分解制御
藤田 翔貴 助教 (農学研究科)

セッションⅢ：食(栄養)と健康 座長：仲川 清隆

- ① 化学修飾による海産物の低アレルギー化
菰田 俊一 教授 (宮城大学食産業学群)
- ② Indole compounds in fermented rice bran play a key function in its colitis ameliorating capacity
Afifah Zahra Agista 助教 (農学研究科)

《グループディスカッション》10:30-11:00

各セッションの座長をファシリテーターとしたディスカッション

本ミーティングは、研究情報の共有を通じ、研究ニーズ・シーズマッチングを加速し、研究者皆さんの研究展開支援を目的としております。

主催：東北大学大学院農学研究科・歯学研究科、宮城大学

お問合せ先：東北大学大学院農学研究科 戦略統括部門

Email: naoki.shimizu.c2@tohoku.ac.jp



TOHOKU
UNIVERSITY