



# 『革新的食学拠点』

## 令和7年度第3回合同ミーティング

日時：2025年**11月11日**(火) 10:00-12:00

開催形態：**ハイブリッド開催**  
**304講義室+オンライン**

宮城県仙台市太白区旗立2-2-1 [太白キャンパス](#) 講義棟

- ◆現地参加の方：定員20名（事前登録をお願いします）
- ◆オンライン参加の方（申込不要）



事前登録



オンラインリンク  
(Zoom)

《講演》 10:00-11:30

セッションⅠ：食と機能 座長：庄子 真樹 先生

①超臨界・水熱技術による食に関わる技術開発

東北大学大学院工学研究科 渡邊賢 教授

②食をめぐるつながりをデザインする：美食地政学におけるフードサービスの役割

宮城大学食産業学群 丹治朋子 准教授

セッションⅡ：食と微生物 座長：鷺尾 純平 先生

①食酢および酒類の生化学的特性に基づく酸蝕リスクの総合評価

東北大学大学院歯学研究科 安彦 友希 助教  
東北大学歯学部4年生 花井 亮太、小林 英里香

②Immunobiotechnological applications of beneficial microbes for the prevention of respiratory infections

東北大学大学院農学研究科 Julio Villena 教授

セッションⅢ：食と健康 座長：仲川 清隆 先生

①食品を用いた咀嚼誘発性の検討

宮城大学大学院食産業学研究科 吉田美南 博士前期課程2年

②Docosahexaenoic acid (DHA)の破骨細胞形成および骨吸収への影響

東北大学大学院歯学研究科 准教授 北浦英樹

《現地交流会》 11:30-12:00（試食あります！）

通常のブレイクアウトルームでのディスカッションに代わり、**現地で交流会を開催**いたします

**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、研究者の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：宮城大学食産業学群 准教授 庄子真樹

Email : syoujin@myu.ac.jp

