

フードインフォマティクス・フォーラム

～ 食品開発研究の新しい展開 ～

近年、遺伝子解析技術、機能性評価技術、センサー技術など食に関連する技術が著しい進歩をみせており、食に関する網羅的解析とその情報のデータベース構築が現実化してきています。それらの情報データベースを活用することで、食のトレンドに迅速に対応する食品技術の最適化や将来的には個々の体質にあわせたテイラーメイド機能性食品の開発など、革新的な食品技術の創出が可能となります。

このような最新の食品開発アプローチである「**フードインフォマティクス**」について提唱し、わかりやすく解説するとともにその普及をはかり、食品開発における技術革新を目指すため、本フォーラムを開催します。皆様、奮ってご参加ください。

日時 **2010年1月27日(水)**

13:30～17:00 (開場 13:00)

会場 **KKRホテル札幌 5階「丹頂」**

札幌市中央区北4条西5丁目

入場無料 (事前申込必要)

※ 当日受付も可能ですが、お席を用意できない場合がございます。

「フードインフォマティクス」とは

「フードインフォマティクス」とは、食本来の基本情報(味、物性など)、食が生体に与える生理機能情報(栄養、健康機能など)、食と微生物との関係情報(安全性、発酵動態や発酵産物など)など、「**食に関する科学的情報**」を味覚や匂いなどのセンサー技術や遺伝子(ゲノミクス)・遺伝子発現(タンパク質、酵素)を介した代謝物(メタボロミクス)などのオミックス解析手法(網羅的解析手法)を活用することにより「**数値化(可視化)する**」という食品開発アプローチの新概念です。

講演 1 **宮下和夫** (みやしたかずお) 氏
北海道大学大学院水産科学研究科 教授

「ニュートリゲノミクス研究の現状と展望」

【講師プロフィール】

- 1979年東北大学農学部食糧化学科卒業後、同大学院農学研究科博士課程を修了。北海道大学水産学部助手、助教授を経て、2000年同大学院水産科学研究科教授。
- 機能性成分の研究に造詣が深く、特に海藻のフコキサンチンの機能性に関する研究は世界的に有名。



講演 2 **西平 順** (にしひらじゅん) 氏
北海道情報大学経営情報学部医療情報学科 教授

「遺伝子情報を基盤にした健康管理システムの設計は可能か」

【講師プロフィール】

- 1979年北海道大学医学部医学科卒業後、横須賀米海軍病院イカーン、同大医学部医員、研究員を経て、米国ノースカロライナ州ウェイクフォレスト大学に留学。帰国後、医学博士の学位取得。北海道大学医学部講師、助教授を経て、2006年北海道情報大学医療情報学科教授。
- 主に日本医療情報学会、日本糖尿病学会などで活動。江別市立病院糖尿病外来担当医師。

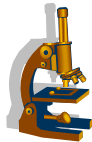


講演 3 **渡辺一史** (わたなべかずふみ) 氏
北海道システム・サイエンス株式会社ライフサイエンス本部
バイオ部マイクロアレイチーム 技術課長

「機能性食品ビジネスへのマイクロアレイ、次世代シーケンサー活用について」

【講師プロフィール】

- 1997年札幌科学技術専門学校卒業後、北海道システム・サイエンス株式会社に入社。DNA合成やDNAマイクロアレイによる網羅的解析など生命科学領域における研究サポート業務に長く従事。
- 北海道内で最も早く次世代型DNAシーケンサーを導入し、先進的な遺伝子解析技術をビジネス化。



パネルディスカッション

「フードインフォマティクスが起こす食品イノベーション」

■パネリスト(4名)

- 宮下和夫** 氏 (北海道大学大学院 教授)
- 西平 順** 氏 (北海道情報大学 教授)
- 渡辺一史** 氏 (北海道システム・サイエンス)
- 太田智樹** 北海道立食品加工研究センター 食品開発部農産食品科 科長

■コーディネーター

長島浩二 北海道立食品加工研究センター食品バイオ部 部長

☑申込方法

参加希望者は、お名前、所属、住所、役職名、電話番号、電子メールアドレスを明記の上、**1月20日**までに次のいずれかの方法によりお申込ください。

■FAX 011-387-4664 ■E-Mail FHkikaku@foodhokkaido.gr.jp

※裏面のお申込用紙をご利用ください。

☑お問い合わせ先

北海道立食品加工研究センター 樽井

■江別市文京台緑町589番地4

■電話 011-387-4113 ■FAX 011-387-4664

■E-Mail FHkikaku@foodhokkaido.gr.jp

主催 北海道立食品加工研究センター

フードインフォマティクス・フォーラム

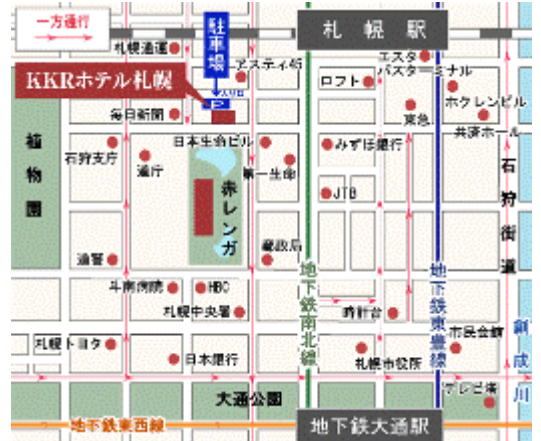
2010年1月27日(水)

13:30~17:00 (開場 13:00)

KKRホテル札幌 5階「丹頂」

札幌市中央区北4条西5丁目

※ JR・地下鉄札幌駅から徒歩5分。旧北海道庁「赤レンガ」のある道庁庭園に隣接しています。



タイムスケジュール

13:30~13:35	開会・主催者挨拶
13:35~13:55	概要説明「フードインフォマティクスによる食品開発」 太田智樹 (北海道立食品加工研究センター)
13:55~14:35	講演1「ニュートリゲノミクス研究の現状と展望」 宮下和夫 氏 (北海道大学大学院)
14:35~15:15	講演2「遺伝子情報を基盤にした健康管理システムの設計は可能か」 西平 順 氏 (北海道情報大学)
15:25~15:55	講演3「機能性食品ビジネスへのマイクロレイ、次世代シーケンサー活用について」 渡辺一史 氏 (北海道システム・サイエンス)
15:55~17:00	パネルディスカッション「フードインフォマティクスが起こす食品イノベーション」 宮下和夫 氏 (北海道大学大学院) 西平 順 氏 (北海道情報大学) 渡辺一史 氏 (北海道システム・サイエンス) 太田智樹 (北海道立食品加工研究センター) [コーディネーター 長島浩二 (北海道立食品加工研究センター)]
17:00	閉会

フードインフォマティクス・フォーラム 参加申込書

(■FAX申込先 011-387-4664 ■E-Mail申込先 FHkikaku@foodhokkaido.gr.jp)

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	

お問い合わせ先

北海道立食品加工研究センター 樽井

■江別市文京台緑町589番地4

■電話 011-387-4113

■FAX 011-387-4664

■E-Mail FHkikaku@foodhokkaido.gr.jp