

かごしまTechミーティング

鹿児島大学の研究者と対話できる「場」を定期的で開催し、産学連携のきっかけをつくることで企業の抱える技術的な課題解決をサポートし、**新しいビジネスの創出**を目指します。

- 日時 ▶ **第5回 2020年12月3日(木) 14:00~15:30**
場所 ▶ mark MEIZAN 2F ユーティリティスタジオC (鹿児島市名山町9-15)
募集対象 ▶ 産学連携に興味のある事業者 (定員:10名 参加費:無料)

発表テーマ

かごしま黒豚肉の美味しさの科学

研究シーズの概要

- ▶ 鹿児島が誇るブランド豚「かごしま黒豚」、その肉の美味しさの秘密をメタボローム解析という最新の分析方法で解き明かしました。今回は「かごしま黒豚」での実際例をもとに、メタボローム解析をはじめとして、食味官能試験、フレーバーやテクスチャーに関する分析など、食肉の美味しさを数値化する様々な方法を紹介します。



大塚 彰氏

鹿児島大学
農学部農業生産科学科畜産科学 教授

Profile

鹿児島大学大学院農学研究科修士課程修了、同大学助手、准教授、米国ハーバード大学留学、現職。専門：家畜栄養学、飼料化学
趣味：DIY Makita ユーザー

キーワード

- ▶ 食肉の美味しさ、アミノ酸、かごしま黒豚

企業の取組に対して協力できる主な事項

- ▶ 食肉の特性の評価：メタボローム解析・アミノ酸・イミダゾールジペプチドの分析など、食肉の加工法の開発、食肉のブランディング、家畜の飼養管理技術

マッチング活用が期待される企業

- ▶ レストラン・観光、食肉加工、冷蔵機材、機能性食品、畜産・飼料

かごしまTechミーティングとは...

大学との産学連携や、大学が持つ先端技術を知る「きっかけづくり」のためのオープンな場です。「食・ヘルスケア・環境」分野への応用が期待できるシーズ（技術等）について、毎回、異なるテーマを設定し、産学連携に積極的な大学研究者をゲストスピーカーとして招きます。

一方的なセミナー形式ではなく、大学研究者と企業が、「近い距離で双方向」に、ニーズ（困りごと）やシーズを気軽にディスカッションできるよう、参加者は、10名程度の少人数に設定しています。

<http://www.city.kagoshima.lg.jp/san-sousyutu/techmeeting.html>

主催：鹿児島市 共催：鹿児島大学産学・地域共創センター

お申し込み用紙

申込締切 2020年11月26日(木)

以下に、必要事項をご記入の上、FAXまたはE-mailでお申し込みください。

FAX ▶ **099-226-5975**
「かごしま Tech ミーティング」運営事務局 ((株)九州経済研究所 内)

E-mail ▶ kikaku@ker.co.jp

申込締切 ▶ 11月26日(木) 締切(先着)

ご参加お申し込み事項

貴社名	▶	貴社名 :	／主たる業種 :
本社所在地	▶	<input type="checkbox"/> 鹿児島市内 <input type="checkbox"/> 鹿児島市外(市)	
ご参加者①	▶	所属部署 :	
		役職 :	氏名 :
ご参加者②	▶	所属部署 :	
		役職 :	氏名 :
ご連絡先	▶	電話番号	
		E-mail	@
その他	▶	産学連携(共同研究・受託研究など)の実績 : <input type="checkbox"/> あり / <input type="checkbox"/> なし 先生への質問・相談したい内容など、ありましたらご記入ください。	

- 本企画は、「鹿児島市新産業創出支援業務」として、鹿児島市から委託を受けた(株)九州経済研究所が運営しています。
- ご記入いただいた個人情報は、本企画に関する業務のみ使用します。
- 会場には駐車場がありませんので、お車でお越しの際は、お近くのコインパーキングをご利用ください。

お問い合わせ先

「かごしま Tech ミーティング」運営事務局 ((株)九州経済研究所 内)

TEL 099-248-8691 (直通) FAX 099-226-5975 E-mail kikaku@ker.co.jp

