

Techミーティング

鹿児島大学の研究者と対話できる「場」を定期的を開催し、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。

《第6回》

日時

2022年11月17日(木) 13:30~15:00

場所

mark MEIZAN 2F
ユーティリティスタジオ(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



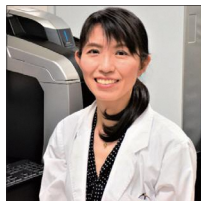
定員
10名
参加費無料!

発表テーマ

2 stepで出来るカンキツ抽出オイルの作製法とその活用法

研究シーズの概要

食用油を用いて、たったの2ステップでカンキツ類から香りと成分を抽出する方法を見つけました。この抽出方法を用いて今まで注目を集めていなかった鹿児島在来カンキツ類の機能性を評価したところ、美白効果を示すことが明らかになりました。このような機能性を活用した商品開発を進めることで、作物栽培・利用産業の発展を促進、経済成長をもたらします。カンキツ類に限らず地元の食材を活用した循環型産業創出に私たちとチャレンジしてみませんか。



PROFILE

鹿児島大学
農学部食料生命科学科 助教

坂尾 こそ枝 氏

鹿児島県生まれ。2006年九州工業大学大学院修士課程修了。2009年鹿児島大学連合農学研究科博士後期課程修了(博士(農学))。アメリカのピッツバーグ大学薬学部、ヒルマンがんセンター博士研究員を経て、2014年から鹿児島大学農学部食料生命科学科助教に就任。

研究内容

機能性評価: 食材に含まれる抗酸化作用や、抗肥満作用、血糖値抑制効果、美白効果などの評価

腸内細菌叢の解析: 食材によって変化する腸内細菌の形成パターンの変化を解析

天然物からの創薬: 天然物由来の抗がん剤作成

企業の取組に対して協力できる主な事項

- 食材に含まれる機能性の探索(抗酸化作用、抗肥満作用、血糖値抑制効果、美白効果、抗炎症効果など)
- 食品に含まれる機能性成分の種類や含有量の調査(ポリフェノール含量など)
- 腸内フローラ(腸内細菌叢)の分布の変化から機能性成分の効果を解析

シーズ活用に期待が持てる企業

食品や美容に関連する企業など、商品開発にお悩みの事業者様

キーワード▶ 機能性/美白/美肌/鹿児島食材



申込締切 2022年11月14日(月)(先着)

下記QRコードまたはURLから申込フォームを入力いただくか、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。
 「かごしまTechミーティング運営事務局」(株式会社鹿児島銀行地域支援部地域開発室内)



申込フォーム ▶ https://lthb.f.msgs.jp/webapp/form/22813_lthb_71/index.do

F A X ▶ 099-223-0852

E-mail ▶ kaihatsu@ml.kagin.co.jp

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 ▶

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:あり / 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式会社 鹿児島銀行が運営しています。
- ご記入いただいた個人情報、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。
- ご参加の際は、必ずマスクを着用いただくとともに、咳エチケットの励行、会場入室時の検温や手指の消毒等、新型コロナウイルス感染症防止対策へのご理解とご協力を頂きますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。