



2013年度北日本支部仙台シンポジウム 東北の特色ある食品開発とバイオテクノロジー

主催：公益社団法人日本生物工学会 北日本支部

共催：東北地域バイオインダストリー振興会議（TOBIN）、日本農芸化学会東北支部

日 時 2014年3月14日（金）13：00～17：30

場 所 せんだいメディアテーク7F スタジオシアター（仙台市青葉区春日町2-1）

<http://www.smt.jp/info/>

プログラム

13：00～13：05 開会の辞

13：05～13：45 新規の透明発泡清酒の開発

（株式会社一ノ蔵）坪田 康信

13：45～14：25 味噌の醸造について

（仙台味噌株式会社）遠藤 勝之

14：25～15：05 機能性トリペプチドの作用機序とアンチエイジング効果

（ゼライス株式会社中央研究所）酒井 康夫

15：05～15：25 休憩

15：25～16：05 地域農産物の新たな着目点とその利用

（日東ベスト株式会社）松田 企一

16：05～16：45 シイタケの基礎研究を育種に応用する－シイタケが教えてくれたこと

（岩手生物工学研究センター）坂本 裕一

16：45～17：25 ベリー類のインフルエンザウイルス吸着阻害活性

（福島県農業総合センター）関澤 春仁

17：25～17：30 閉会の辞

参加費 一般1,000円（税込）、学生無料

懇親会 3月14日（金）18：00～

シンポジウム終了後、シンポジウム会場付近で懇親会（有料）を開催する予定です。その詳細（会場・参加費等）は後日、学会ホームページ（<http://www.sbj.or.jp/>）に掲載します。奮ってご参加下さい。

シンポジウム・懇親会の申込み先

学会ホームページの申込フォーム（https://www.sbj.or.jp/form/form_kitanihon_sympo_20140314.html）よりお申込み下さい。

申込締切日 3月12日（水）

問合せ先 東北大学大学院工学研究科バイオ工学専攻 中山 亨

E-mail: nakayama@seika.che.tohoku.ac.jp TEL. 022-795-7270

東北大学大学院農学研究科生物産業創成科学専攻 阿部敬悦

E-mail: kabe@biochem.tohoku.ac.jp TEL. 022-717-8779