

第21回（令和6年度第2回）

MaOIセミナー

近年、注目を集めている植物性代替肉。その味に重要な役割を果たす脂肪に着目してシンガポールを拠点に研究開発に取り組まれている講師から最新の研究についてお話を伺います。

2024年
9月11日(水)
14時～
参加費無料

講演

『細胞由来の魚類脂肪：食品栄養素材としての開発に向けて』

講師 杉井重紀氏

シンガポール食品バイオ技術革新研究所

主任研究員・プラットフォームリーダー

(Singapore Institute of Food and Biotechnology Innovation, A*STAR)

開催概要

日時 令和6年9月11日(水) 14時～(開場13時30分)

場所 清水テルサ6階 研修室大
(静岡市清水区島崎町223)

定員 会場50名+オンライン申込者全員

会場受付 13:30～14:00

開会挨拶 14:00～14:05

講師講演 14:05～14:55

質疑応答 14:55～15:15

閉会 15:20 ※オンライン配信終了

【お申込み】

下記URLもしくは二次元バーコードからお申込みください

<https://qnr.maoi-i.jp/seminar>

締切 2024年9月6日(金)17時まで



講師紹介

杉井 重紀(すぎい・しげき)氏



A*STAR(シンガポール科学技術研究庁)傘下のシンガポール食品バイオ技術革新研究所(SIFBI)で研究室主宰者、脂肪代謝幹細胞プラットフォームのプラットフォームリーダー。2011年からA*STAR傘下の研究所で主任研究員として脂肪幹細胞の研究を行う。京都大学農学部農芸化学学科卒業後、米国ダートマス大学で博士号取得、米国ソーク研究所で博士研究員を経て、シンガポールで活動中。魚類の培養脂肪の研究成果を元に、ImpacFat(インパクファット)社を2022年に創業。

講演概要

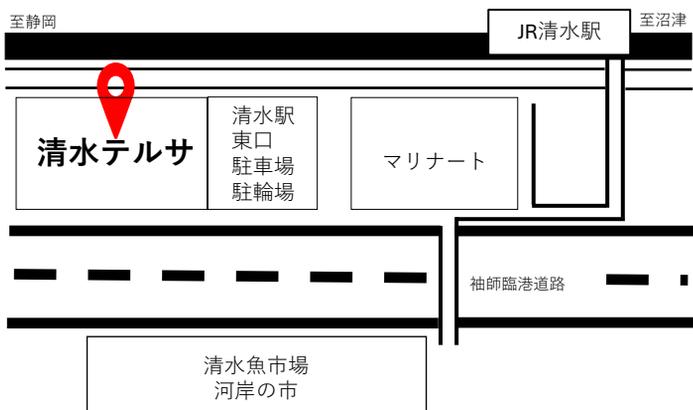
肉・魚肉の味においては脂肪が重要な役割を果たしていますが、多くの植物性代替肉に欠けている成分だとされています。我々はオメガ3脂肪酸を豊富に含んでより健康に寄与する「魚の脂肪」に注目しました。これまで存在しなかった魚類由来の脂肪系細胞株をはじめて樹立し、細胞の培養方法(増殖と分化)を確立しました。今後の課題はコストダウンとスケールアップです。細胞性食品および栄養素材の実用化に向けて、さらなる研究開発への取り組みをお話したいと思います。

アクセス

- ・JR清水駅みなと口(東口)から徒歩5分
- ・お車でお越しの方は清水駅東口駐車場をご利用ください。駐車料金は個人でのご負担となります。

会場地図

清水テルサ 静岡市清水区島崎町223



その他

- ・オンライン配信の通信にかかわる費用はお申込者の負担となります。
- ・参加申込の受付完了メールが届かない場合はゴミ箱や迷惑メールフォルダに振り分けられていないかご確認ください。受付完了メールが未着の場合は、お手数ですが、お問合せの電話もしくはメールまでご連絡ください。
- ・講演のスクリーンショット、録音などの行為はお断りいたします。
- ・荒天、天災、交通災害、講師の急病その他やむを得ない事情により本セミナーを延期、中止、中断させていただくことがあります。
- ・オンライン配信のリンクを第三者、またはSNSなどで共有しないでください。

【お申込み】

下記URLもしくは二次元バーコードからお申込みください

<https://qnr.maoi-i.jp/seminar>

締切 2024年9月6日(金) 17時まで

2024年
9月11日
14時～
参加費無料

お問い合わせ