

ラウンドテーブル



今回は、崇城大学生物生命学部の市原英明先生、奥村真樹先生を囲み、「免疫力向上、脂質代謝の評価 熊本の未利用、廃棄材からの可能性の探索」をテーマに産学マッチングイベントを企画しました。どうぞ、この機会に、お気軽にご参加ください。



いちはら ひであき
市原英明氏
崇城大学
生物生命学部
生物生命学科 教授
博士(工学)



■先生の略歴

2003年3月崇城大学 大学院工学研究科
応用化学専攻 博士後期課程 修了、博士(工学)
2010年4月崇城大学 生物生命学部 助教
2012年4月崇城大学 生物生命学部 准教授
2018年4月崇城大学 生物生命学部 教授



おくむら まさき
奥村真樹氏
崇城大学
生物生命学部
生物生命学科 助教
博士(工学)



■先生の略歴

2019年3月崇城大学 大学院工学研究科
応用生命科学専攻 博士後期課程 修了、博士(工学)
2022年4月崇城大学 生物生命学部 助教

研究室の専門・研究テーマ・キーワード

食品成分の生理活性作用(糖尿病予防、脂肪肝予防、免疫賦活作用など)、ナノメディシン、がん治療

研究室の取り組み内容

私たちは、ナノ粒子の制がん作用に関する研究を主なテーマとしています。これまでに、海苔抽出物による脂質代謝の促進や脂肪肝の予防効果など、食品由来成分の多様な生理活性機能を解明してきました。その他にも、さまざまな天然素材を対象に、その隠れた健康機能や応用可能性を探る研究を行っており、健康食品・機能性素材としての活用を目指しています。

未利用素材などの機能性解析が得意です！



焼酎粕



廃棄海苔



イタドリ

脂質代謝の促進、血糖値の上昇抑制効果、免疫賦活作用などを解析した実績があります。

○研究の流れ

機能性の予測 ⇒ 成分抽出 ⇒ 細胞実験 ⇒ 動物実験

企業、ご参加の皆様へ

熊本県内に眠る未利用資源(廃棄物や副産物)に、新たな価値を見出しませんか？

私たちは、これら素材の生理活性機能の評価と可能性の探索を通して、地域資源の付加価値化をお手伝いしたいと考えています。すでに機能性が知られている素材でも、まだ知られていない新たな働きが隠れているかもしれません。どんな素材でも歓迎です。お気軽にご相談ください。

熊本の未利用、廃棄材からの可能性の探索
免疫力向上、脂質代謝の評価

日時 **10月23日(木)**
16:00-18:00

会場 **びぶれす** イノベーションスタジオ

熊本市中央区上通町21-17
びぶれす熊日会館7階
※部屋はコミュニケーションルームを予定



定員 **20名程度**

参加費 **無料**

※申込みは、氏名、会社名、連絡先(電話・FAX・メール)をメールまたはFAXで10月22日(水曜)までに下記へお申し込みください。もしくは、下記のQRコードスキャンして申込サイトより申込ください。

主催 熊本市(起業・新産業支援課)

後援 **中小機構** 独立行政法人中小企業基盤整備機構 九州本部

協力 **熊日びぶれすイノベーションスタジオ**

問い合わせ 熊本市起業・新産業支援課

〒860-8601 熊本市中央区手取本町1-1



TEL.096-328-2392

FAX.096-324-7004

E-Mail aoyama.koichi@city.kumamoto.kumamoto.jp

※お問い合わせは、担当青山まで!!



MC青山

10/23木曜 第93回 産学マッチングイベント・ラウンドテーブル 申込 FAX.096-324-7004

社名

役職/部署

氏名

TEL

FAX

E-mail

●相談内容 (取組みたい、解決されたい事項)



申込サイト