

群嶺テクノセミナー

第176回

群嶺テクノ懇話会会長 鈴木 実

校長補佐(研究・地域連携推進担当) 市村 智康
地域連携テクノセンター長

食品産業における酵素の利用

～糖質分解酵素を中心に

一般教科(自然科学) 准教授 石川 英司

酵素とは、全ての生き物の中にある、たんぱく質の一種であり、バイオテクノロジーに欠かせない存在である。特に食品加工において、酵素は多岐に利用されている。中でも、アミラーゼ(糖質を分解する酵素)、プロテアーゼ(たんぱく質を分解する酵素)、リパーゼ(脂質を分解する酵素)がよく利用され、調味料製造、飲料加工、澱粉加工、油脂加工、卵加工、乳加工、醸造などで活用されているが、消費者の多くは加工食品に酵素が使われていることを知らない。今回のセミナーでは、食品産業における酵素の利用方法について概説すると共に、演者が開発に携わったオリゴ糖を生成する糖質分解酵素に関して、実例を紹介する。併せて、遺伝子組み換え技術を用いた酵素生産に関する将来展望についても触れたい。

【 日時 】 2023年10月13日(金) 16:30～17:30
受付開始 16:00

【 会場 】 群馬工業高等専門学校(前橋市烏羽町580)
専攻科講義室 S-103教室(群嶺会館東側)

【お申込み】 10月11日(水) 17:00まで
右記のQRコード、もしくは下記のURLから
お申込みください。

【 <https://forms.office.com/r/yfnyZPjuTj> 】

