



2024.10.9 Wed. - 11 Fri. 10:00-17:00
パシフィコ横浜 展示ホール、アネックスホール、ノース

出展者プレゼンテーション「未来の食のイノベーション」

Food Bio Plus 研究会×機能性食品研究会 協同企画

会 期：2024年10月10日（木） 15:00～16:30

場 所：パシフィコ横浜 A,B,C,Dホール **メインステージ**



バイオインダストリー協会 Future Food Innovations に共同出展した企業、公的研究機関、アカデミア等による出展者プレゼンテーション。細胞農業、新規食品素材・バイオマテリアル開発、免疫など食の機能性の評価・分析、新規メニューの開発等を通じ、未来の食品開発と機能性食品の興隆を目指す取り組みを紹介する。Food Bio Plus 研究会、機能性食品研究会では、「食」により「人と社会と地球」の健康を創造することを目指すとともに、超高齢社会における食での健康維持増進、健康寿命の延伸に挑戦している。未来の食のイノベーションにご興味のある皆様、是非ご聴講下さい。

15:00～15:10 「～食からセルフケアを実現する“G-Plus 食品”の現在と普及に向けた取り組み～」
山本（前田）万里氏（（一社）セルフケアフード協議会代表理事／国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 エクゼクティブリサーチャー）

15:10～15:20 「ゲル化する介護食向け米粉の開発 生研支援センター「イノベーション創出強化研究推進事業」の成果」芦田かなえ氏（（国研）農研機構）

15:20～15:30 「天然シルクの3Dプリンティングによる食品素材・バイオマテリアルの開発」
境 慎司氏（大阪大学大学院 基礎工学研究科）

15:30～15:40 「細胞農業の未来を切り拓く：インテグリカルチャーの革新的サービスと技術展望」川島一公氏（インテグリカルチャー株式会社 CTO/COO）

15:40～15:50 「外食メニューの食後血糖コントロールへの寄与」
駿河康平氏（株式会社ゼンショーホールディングス ゼンショー中央技術研究所 食で健康！食健ラボ）

15:50～16:00 「次世代の培養肉がもたらす美食と食の安全」
ヴィクター・サユ氏（博士, GOURMEY 共同創業者、最高技術責任者）

16:00～16:10 「おいしく楽しく美しく～腸内環境を通じた免疫機能の維持～」
辻 典子氏（株式会社 腸管免疫研究所 科学アドバイザー）

16:10～16:20 「(株)ファーマンステーションの発酵アップサイクル素材開発と事業紹介」
隠岐 勝幸氏（株式会社ファーマンステーション 事業開発）

16:20～16:30 「バイオインフォマティクスとゲノム編集を適用した生物機能のデザイン」
石井 敦浩氏（プラチナバイオ株式会社 Chief Operating Officer）