

# 未来の食への第一歩

～食品技術センターの取り組み～

2025.9.29(月) 14:00より配信

対象者：食品業界及び参入予定の国内企業

定員：50人(先着順)

開催方式：ZOOMウェビナー

主催：(地独)東京都立産業技術研究センター

**TIRI FoodTech**

## PROGRAM

14:00～14:15 食品技術センターの紹介

14:15～14:45

ニホンウナギ由来細胞がつくる  
持続可能なウナギ脂  
～フードテックで支えるウナギの未来～

講師 岸野 恵理子

人口増加に伴う将来的なタンパク質供給不足への対応として、細胞をタンパク質源とする食糧供給が注目されています。本講演では、都産技研が樹立した連続培養が可能なニホンウナギ由来の脂肪細胞株についてご紹介します。



14:55～15:25

タンパク質を用いて嚙下しやすい  
「とろみ」をつける技術の開発

講師 宇田川 孝子

タンパク質であるゼラチンを酵素架橋により改質し、嚙下しやすい「とろみ」をつける技術を開発しました。この技術を介護食用とろみ剤に応用することで、高齢者や要介護者に不足しやすいタンパク質の摂取量を増やすことが期待できます。



15:25～15:55

小麦代替食品の開発に向けた  
大麦粉配合麺の評価

講師 畑山 博哉

大麦粉を使った麺生地の力学特性を機器分析で評価するための測定系を構築しました。作製した大麦麺の硬さや麺生地の付着性などを測定することにより、食感や加工性の評価に役立てることができます。麺の開発や改良に有用な技術です。



### お申込み方法

こちらのフォームより  
お申し込みください



申込期限 2025.9.22(月) 17時まで

### お申込みに関するお問い合わせ先

フードテックによる製品開発支援事業セミナー事務局  
(株式会社アイフィス)

✉ [event@ifys.jp](mailto:event@ifys.jp) ☎ 03-5395-1202 (9:30～17:00 土・日・祝を除く)

【注意事項】セミナー参加の際は、インターネット環境の整った状態でご参加ください。当日はすべてのプログラムにおいて、撮影・録音はご遠慮ください。それに伴い、無断で、画面をスクリーンショットしたり、撮影する行為もご遠慮ください。