

ILSI Japan 食品安全研究会 食品微生物研究部会主催講演会

「微生物同定・解析技術における MALDI-TOF MS の活用と展望」

— 食品・飲料業界の新たな潮流 —

本講演会では、多方面のユーザー側の視点として、アカデミックな分野で研究をリードされている先生からの最新研究内容や、微生物検査を各種受託されている検査機関における MALDI の位置づけ、さらには ILSI Japan 会員企業による実際の活用等を盛り込んでおり、MALDI の利点と弱点の両側面を含めて、広範に役立つ情報をご提供いたします。

記

主催： 国際生命科学研究機構 (ILSI Japan)

日時： 平成 27 年 6 月 11 日 (木曜日) 10:00~16:10 (受付 9:30~)

会場： 中央区立日本橋公会堂 (〒103-8360 中央区日本橋蛸殻町一丁目 31 番 1 号 日本橋区民センター内 4F)

会場へのアクセスは次の URL からご確認ください。車でのご来場はご遠慮ください。

[「http://www.nihonbasikokaido.com/shisetsu#access」](http://www.nihonbasikokaido.com/shisetsu#access)

プログラム：

- | | | |
|-------------|--|--|
| 10:00-10:05 | 開会の辞 | |
| 10:05-10:30 | ILSIにおけるMALDI分科会活動の概要 | サントリービジネスエキスパート(株) 安全性科学センター 戸上敬子 |
| 10:30-11:00 | 食品企業からの視点① 調味料・加工食品分野におけるMALDIの導入と社内活用 | キユーピー(株) 品質保証本部食品安全科学センター 宮下隆 |
| 11:00-11:30 | 食品企業からの視点② MALDIの導入経緯と乳製品・菓子製造における活用事例 | (株)明治 品質科学研究所分析技術研究センター 辻本義憲 |
| 11:30-11:50 | 受託分析機関からの視点① MALDIを用いた受託の流れと分析の注意点、各種同定技術との比較 | (株)テクノスルガ・ラボ 技術部 半田豊 |
| 11:50-13:00 | 休憩 | |
| 13:00-13:20 | 受託分析機関からの視点② 滅菌等の微生物管理をターゲットとした同定受託試験の展開 | (株)コーガ アイソトープ 営業部 廣庭隆行 |
| 13:20-14:10 | 教育・研究機関からの視点① 食品分野への応用：株識別や食品からの直接検出法の実例 | 東京海洋大学大学院 海洋科学技術研究科 高橋肇 |
| 14:10-14:25 | 休憩 | |
| 14:25-14:55 | 食品企業からの視点③ 清涼飲料製造におけるMALDIの活用と危害微生物同定への対応 | アサヒ飲料(株) 技術研究所 青山冬樹 |
| 14:55-15:45 | 教育・研究機関からの視点②
MALDI 微生物同定技術の活用と評価：適用微生物種と分析機種間の特徴、使用目的の視点から | (独) 製品評価技術基盤機構 バイオテクノロジーセンター (NBRC) 川崎浩子 |
| 15:45-15:50 | 閉会の辞 | |
| 15:50-16:10 | 名刺交換会 | |

参加費：6,000円 当日受付にてお支払い下さい。

申込締切：6月9日(火曜日) 定員200名 定員になり次第締め切らせていただきます。

申込方法：ILSI Japan のHPからお申し込みください。 (<http://www.ilsijapan.org/>)

後日、参加証を e-mail にてお送りいたします。HPからの申し込みができない方は、事務局までお問合わせください。(ILSI Japan 事務局 TEL 03-5215-3535、FAX 03-5215-3537)