

ライフイノベーション研究成果 企業化促進フォーラム

関西広域連合域内大学等が「医療機器関連」と「健康機能性食品関連」をテーマにした研究成果企業化シーズを発表します！

医療関連分野への新規参入、自社技術の新たな展開等をお考えの企業の方をはじめ、産業クラスターに関係する方など多くの皆様のご参加をお待ちしております。



参加費無料

●日 時：平成24年12月21日（金）

13:00~18:30

●場 所：マイドームおおさか 8階

主催：関西広域連合

共催：公益財団法人大阪産業振興機構

後援：大阪商工会議所(予定)、NPO法人近畿バイオインダストリー振興会議、
公益財団法人滋賀県産業支援プラザ、公益財団法人関西文化学術研究都市推進機構、公益財団法人京都産業21、
財団法人京都高度技術研究所、ひょうご神戸サイエンスクラスター協議会、公益財団法人わかやま産業振興財団、
公益財団法人とくしま産業振興機構、地方独立行政法人鳥取県産業技術センター

プログラム

※テーマ毎にプログラムの時間が異なりますので、ご注意ください

行事	医療機器関連テーマ		健康機能性食品関連テーマ	
	時間	場所	時間	場所
●受付開始	14:00～	A会場	12:20～	B会場
●開会式	14:40～14:50	A会場	13:00～13:10	B会場
●ライフイノベーション研究成果発表	15:00～17:10	A会場	13:20～17:10	B会場
●ポスターセッション	15:00～17:10	C会場	13:20～17:10	D会場
●交流会(無料)	17:30～18:30	C会場	17:30～18:30	D会場

ライフイノベーション研究成果発表

医療機器関連テーマ

場 所：A会場

時間	発表概要
14:40～14:50	開会式
15:00～15:30	◎徳島大学大学院ヘルスバイオサイエンス研究部 佐田 政隆 教授 ◆『新しい超音波イメージングによる頸動脈プラークの性状判定』 急性心筋梗塞の多くは、軽度な内腔狭窄しかきたさない動脈硬化病変の破裂によって生じるため、発症を予知することは困難である。我々は、頸動脈病変の形状ばかりでなく性状を判定する新しい画像診断装置を開発した。
15:30～16:00	◎同志社大学生命医科学部 渡辺 好章 生命医科学部長・教授 ◆『小型・高感度なバイオマーカーセンサーの開発』 抗体抗原反応による微小質量変化を検出する簡易生活習慣病健康モニター装置の開発を目指している。センサーとして、面内配向圧電薄膜を用いた高感度な横波モード薄膜共振子を用いる。
16:00～16:10	<休憩>
16:10～16:40	◎大阪市立大学大学院 医学研究科 整形外科学 池淵 充彦 講師 ◆『脊椎内視鏡手術における新規内視鏡の開発』 内視鏡手術は低侵襲であり患者負担の少ない手術であるが、術者に技量と経験を要求する。この問題点を解決する為、極細径関節内視鏡の研究を進めており、今回は脊椎手術における新しい内視鏡の開発を計画した。
16:40～17:10	◎長浜バイオ大学 長谷川 慎 准教授 ◎滋賀県東北部工業技術センター 白井 伸明 主任主査 ◆『蛍光1粒子検出法によるウイルスの高感度検出技術の開発』 インフルエンザなどの感染を早期により確実に検査するために、共焦点光学系を持つ小型のFCS測定装置をベースに専用装置および測定条件、解析法の開発を行い免疫クロマト法による簡易検査よりも高い感度での測定に成功している。
17:10～17:30	<休憩>
17:30～18:30	交流会

●ポスターセッション

別会場<C会場>において、発表会と並行してポスターセッションを開催します。
パネルやデモ機、サンプルなどを展示し、研究内容について、より詳しい説明をお聞きいただけます。

健康機能性食品関連テーマ

場 所：B会場

時間	発 表 概 要
13:00～13:10	開会式
13:20～13:50	◎徳島大学大学院ヘルスバイオサイエンス研究部 土屋 浩一郎 教授 ◆『徳島県産スタチ由来の医薬品素材の開発』 スタチは徳島県が全国の生産高の99%を占めるが、加工に伴う同時に大量の搾汁かすの発生が問題となっていた。そこで搾汁かすの有効利用について検討を行い、生活習慣病予防効果を確認したので紹介する。
13:50～14:20	◎大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科 北村 進一 教授・生物資源開発センター長 ◆『生活習慣病予防効果が期待される二重変異体(wx/ae)米について』 二重変異体(wx/ae)米のデンプンは、アミラーゼに対し顕著な難分解性を示し、摂取後の血糖値上昇がほとんど観察されない。また、本米粉の長期摂取により血中の中性脂肪が低下し、盲腸の重量が増加することから、食物繊維様の機能をもつ米として注目されている。本講演では、wx/ae米の生活習慣病予防効果について動物、ヒトでの試験結果を紹介するとともに、wx/ae米に含まれるデンプンの構造的特徴についても言及する。
14:20～14:30	<休憩>
14:30～15:00	◎神戸大学大学院農学研究科 芦田 均 教授 ◆『グルコース輸送担体を標的とした食品成分によるメタボリックシンドローム予防戦略』 糖尿病や肥満の予防戦略として、筋肉や脂肪におけるグルコース輸送担体4 (GLUT4) の機能調節効果を示す食品成分の探索と作用機構解明に関する研究事例を紹介する。
15:00～15:30	◎公益財団法人わかやま産業振興財団 三谷 隆彦 医農連携コーディネーター ◆『梅酢ポリフェノールの調製法の開発とその機能性に関する研究』 梅干し製造時に大量に生じる副産物「梅酢」から「梅酢ポリフェノール」の工業的製法確立し、その構造解析、機能性研究および用途開発について紹介する。
15:30～15:40	<休憩>
15:40～16:10	◎地方独立行政法人鳥取県産業技術センター 食品開発研究所応用生物科 梅林 志浩 特任研究員 ◆『グリコサミノグリカンの抽出技術について』 グリコサミノグリカンの製造方法として、魚に含まれるグリコサミノグリカンとタンパク質の沈殿凝集物を作ることを特徴とする効率の良い製造方法について説明を行う。
16:10～16:40	◎大阪市立大学大学院 医学研究科 疲労医学講座 福田 早苗 特任講師 ◆『慢性疲労改善を目指した食生活改善サポートシステムの構築』 疲労の測定により抗疲労効果の検証が可能となることが分かっている。疲労のメカニズムと食の役割をテーマに、抗疲労食の今後の展開とその問題点のほか、抗疲労食検証試験、抗疲労食選択装置についても紹介する。
16:40～17:10	◎大阪電気通信大学 工学部 環境科学科 齊藤 安貴子 准教授 ◆『PA（プロアントシアニジン）の機能性解明等に係る研究』 PAは、天然に存在し、優れた機能性を持つ一方、化学的な証明はなされていない。PAは、多数化合物の混合物として得られ、純粋な単離が困難だからである。機能を科学的に解明し、単離収集できない化合物提供を可能とすれば、①機能性化合物としての価値向上、②機能性からの育種・品種改良、③科学的知見に基づいた商品開発・量産・品質管理等に役立つ。
17:10～17:30	<休憩>
17:30～18:30	交流会

●ポスターセッション

別会場<D会場>において、発表会と並行してポスターセッションを開催します。
パネルやデモ機、サンプルなどを展示し、研究内容について、より詳しい説明をお聞きいただけます。

交流会

※参加費は無料です。

17:30～18:30

◎医療機器関連テーマ <C会場>

◎健康機能性食品関連テーマ <D会場>



テーマ発表者も参加しますので、さらに詳しくお話いただけます。また、参加者同士で新しい商品などの情報収集の場としてもご活用ください。

会場周辺地図・アクセス



マイドームおおさか
〒540-0029
大阪市中央区本町橋2番5号

- 大阪市営地下鉄堺筋線・中央線「堺筋本町」駅
12番出口から 徒歩7分
- 大阪市営地下鉄谷町線「谷町四丁目」駅
4番出口から 徒歩7分
- 大阪市営地下鉄谷町線・京阪電鉄「天満橋」駅
4番出口から 徒歩15分
- 大阪市営地下鉄堺筋線・京阪電鉄「北浜」駅
5番出口から 徒歩15分
- 大阪市営地下鉄御堂筋線・中央線
・四つ橋線「本町」駅
3番出口から 徒歩15分

参加を希望される方は、下記申込書へ必要事項を記載の上、E-mailまたはFAXにてお申込みください。

E-mail: shinsangyousenryakuka@pref.tokushima.lg.jp

FAX: 088-621-2897

参 加 申 込 書

参加テーマ	<input type="checkbox"/> 医療機器関連 <input type="checkbox"/> 健康機能性食品 ※参加希望されるテーマへ印をつけてください	
会社名	所属	
役職	氏名	TEL FAX
住所	【交流会】 参加・不参加	
E-mail		
参加テーマ	<input type="checkbox"/> 医療機器関連 <input type="checkbox"/> 健康機能性食品 ※参加希望されるテーマへ印をつけてください	
会社名	所属	
役職	氏名	TEL FAX
住所	【交流会】 参加・不参加	
E-mail		

【お問い合わせ先】

関西広域連合 広域産業振興局

(担当県) 徳島県商工労働部新産業戦略課

新成長産業担当 担当: 松本、古田

Tel: 088-621-2124 Fax: 088-621-2897 E-mail: shinsangyousenryakuka@pref.tokushima.lg.jp