



かごしま Techミーティング

産×学 少人数制マッチングイベント

鹿児島大学の研究者と対話できる「場」を定期的に開催し、産学連携のきっかけをつくることで
企業の抱える技術的な課題解決をサポートし、新しいビジネスの創出を目指します。
大学の研究をあなたのビジネスに活かしてみませんか。

日時

2025年 **10/10** 金

第1部 14:15-15:30 (受付/14:00~)

第2部 16:00-17:15 (受付/15:45~)

会場

mark MEIZAN 2F ユーティリティスタジオ
鹿児島市名山町9-15

※開催場所については変更する場合がありますのでご了承ください。
※会場には駐車場がありませんので、お車でのお越しの際は、お近くのコインパーキングをご利用ください。

対象者

産学連携に興味のある事業者

申込期限

2025年10月9日(木) 正午

定員
各部 **10** 名程度

参加費
無料

第1部

14:15-15:30

テーマ 「捨てる」から「利用する」へ
～食品加工における
SDGsへの対応～

研究内容

- 加工残渣や低利用水産物を利用した加工食品の開発
- 水産物の生鮮度変化の予測

研究シーズの概要

本研究は、加工食品の製造工程で産出される残さいや混獲される低利用水産物を加工食品の原料として有効利用する技術の開発を目的としています。食品加工においてもSDGsへの対応は重要です。食品ロス削減ならびに食品リサイクル法の遵守などを通じて、SDGs目標12「つくる責任 つかう責任」達成に貢献できます。私たちと共に食品を無駄なく加工し、新たな価値を生み出しませんか？

詳しくは
こちら

講師



鹿児島大学
水産学部／水産学科
准教授

進藤 穰氏

企業の取組に対して協力できる主な事項

- 加工残渣の有効利用技術の開発
- 低利用水産物の有効利用技術の開発

シーズ活用に期待が持てる企業

- 食品製造業
- 漁業
- 養殖(加工)業

※シーズ活用に期待が持てる企業以外からのご参加もお待ちしております。

第2部

16:00-17:15

テーマ 天然素材が秘める可能性
～農水産物の高品質化と
新たな機能性物質の探索～

研究内容

- 高品質な鰹節の製造に向けた研究
- かごしま深海魚に含まれる機能性物質
- 農水産物に含まれる新規機能性分子の探索

研究シーズの概要

食品の風味や鮮度、機能性に関与する重要な成分を正確・迅速に定量するための分析手法を開発しながら、農水産物の高付加価値化や有効利用に取り組んでいます。植物や海藻、魚介類など、陸と海にわたる多様な天然素材を対象に、新しい構造を持つ生物活性物質を探索し、食品・健康・化粧品分野への応用を共に目指しませんか？

詳しくは
こちら

講師



鹿児島大学
水産学部／水産学科
助教

熊谷 百慶氏

企業の取組に対して協力できる主な事項

- 水産物の鮮度測定(化学的指標(K値)の測定)
- 農水産物に含まれる有用成分の分析(例:イミダゾールジペプチド・タウリン・その他機能性植物成分など)
- 抗炎症・美白・抗酸化・破骨細胞分化抑制などの生物活性を持つ成分の探索と特定

シーズ活用に期待が持てる企業

- 水産物の高付加価値化を目指す企業
- 農水産物の有効活用に取り組む企業
- 漁業協同組合 ● 水産加工業
- 自治体 ● 食品メーカー
- 化成品メーカー

※シーズ活用に期待が持てる企業以外からのご参加もお待ちしております。

主催:鹿児島市

共催:鹿児島大学 南九州・南西諸島域イノベーションセンター

※本支援事業は、「鹿児島市オープンイノベーション創出支援業務」として、鹿児島市から委託を受けた南日本新聞社・鹿児島銀行共同事業体が運営しています。

かごしまTechミーティング運営事務局

株式会社鹿児島銀行 地域支援部 地域コンサルティング室内

TEL:099-239-9718 FAX:099-223-0852

E-mail:kaihatsu@ml.kagin.co.jp

申込URL:https://questant.jp/q/ZL8ZJ4AH



詳細・申込
については
こちら