



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

2026年 **8/21** 金 14:00-15:30
(受付/13:30~)

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

2026年8月20日(木) 正午

定員 **10** 名
程度

参加費
無料※

※要事前申込

テーマ

ビフィズス菌を増やす次世代のプレバイオティクス ～食物繊維の利用戦略～

講師



鹿児島大学
農学部 農学科
教授

藤田 清貴氏

企業の取り組みに対して協力できる主な事項

- 食品に含まれる機能性糖質の分析
- 機能性糖質候補の腸内細菌利用性の解析
- 既存の機能性糖質の活用方法の提案

シーズ活用に期待が持てる企業

- 食品製造会社
- 健康食品会社

※ 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。

研究シーズ

カラメルソースに含まれるカラメル化糖にはビフィズス菌を増やすプレバイオティクス※1オリゴ糖が含まれています。さらに、フルクタン(イヌリンなど)やアラビアガムなどの食物繊維も、腸内細菌に利用されます。私の研究室では、糖質分解酵素の探索によって明らかになった腸内細菌が糖を分解する仕組みを生かし、既存の難消化性糖質※2に「次世代のプレバイオティクス」や「証拠に基づくプレバイオティクス」という新たな価値を付与する取り組みを行っています。私たちが日々摂取している食品に含まれる糖質の新たな価値と一緒に発見しませんか？

※1 腸内にすむ善玉菌のエサとなり、その活動や増殖をサポートする食品成分のこと

※2 ヒトの消化酵素では分解・吸収されにくく、大腸まで到達する糖質のこと



◀ 詳しくはこちら

