

# 「食品中のD-アミノ酸：定量的解析、生成機構、機能」

富山県立大学では、本学教員の研究成果や外部講師による講演などを「地域連携公開セミナー」として、地域の方々に公開しています。

今回は、生物工学研究センターセミナーとして、関西大学化学生命工学部生命・生物工学科教授 老川 典夫 氏をお招きしてご講演いただきます。

多数のご参加をお待ちしております。

**日 時** 平成24年11月22日(木)

10:30~11:30

**場 所** 富山県立大学 生物工学研究センター  
1階 K-132講義室

## 【生物工学研究センターセミナー】

### ◆演題 「食品中の D-アミノ酸：定量的解析、生成機構、機能」

自然界には人類が誕生したとされる約500万年以上前からD-アミノ酸は存在していたと考えられるが、近年分析技術が進展するまでその存在は見過ごされてきた。特に最近、ヒトが摂取する食品中の D-アミノ酸は、生命現象や食品機能との関連性から注目を浴びている。

本公演では、食品中の D-アミノ酸について、日本の伝統的発酵食品である日本酒を例に、その定量的解析、生成機構、機能について解説する。特に日本酒中の D-アミノ酸の呈味生や生酏由来乳酸菌の新規 D-アミノ酸代謝関連酵素について演者の最近の研究成果をもとに解説するとともに、D-アミノ酸を強化した新規機能性食品開発の可能性についてその展望を解説する。

### ◆講 師：老川 典夫 氏

関西大学化学生命工学部 生命・生物工学科 教授

### ◆参加料：無 料

#### 【お問い合わせ先】

〒939-0398 富山県射水市黒河 5180

富山県立大学 工学部生物工学科酵素化学講座

生物工学研究センター 浅野 泰久

TEL:0766-56-7500(内線 530) FAX:0766-56-2498

E-mail: asano@pu-toyama.ac.jp

○「会場のご案内」

