

第4回フードビジネス研究会 (FABIO) のご案内

- 日時 12月6日(水) 18時30分～20時30分
- 会場 コロンブス・ハウス(ふるさと往来クラブ) 東方通信社ビル2階
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-14-4
(東京メトロ丸の内線淡路町駅/都営新宿線小川町駅 出口B7 徒歩5分)
- 定員 10名(定員になり次第締め切ります)
- 申込 氏名、連絡先電話番号およびメールアドレスを記載の上、FAX(029-875-3402)にてお申し込みください。
- 参加費 会員2,500円、一般5,000円
(講師を交え飲食をともにしながら、2時間の楽しい実りのある研究会です)

- 話題 細胞を使って食品の機能性を調べる
～核内受容体アッセイによる食品の機能性評価～
- 講師 森田 直樹(国立研究開発法人産業技術総合研究所
生命工学領域生物プロセス研究部門
分子生物工学研究グループ)



核内受容体は、遺伝子の発現を調節する細胞内タンパク質の一つです。核内受容体にリガンド(受容体タンパク質と特異的に結合する物質)が結合すると活性化され、活性化された核内受容体は核へ移行します。活性化された核内受容体は特定のDNA配列に結合し、生活習慣病などの疾患等に関わる遺伝子の活性化を制御します。したがって、核内受容体を活性化する食品成分を調べることで、食品の生体調節機能を遺伝子レベルで評価できると予想されます。実際、私たちは、ホタルのルシフェラーゼ遺伝子を活用し、食品成分が核内受容体に結合した場合に細胞が光るという測定系(核内受容体アッセイ)を構築し、核内受容体の活性化を評価しています。

本研究会では、これまでの実施例を交えて本法(核内受容体アッセイ)の概要及び有用性を紹介します。

【会場案内図】

