



道総研

# 令和6年度食品加工研究センター 食品品質管理技術講習会

## 加工食品への次世代シーケンサーの活用

令和6年**12月11日** (水) **13:00~16:00**

(会場: 食品加工研究センター 研修室)

食品加工研究センターは、食品加工関連企業の研究者・技術者等を対象に、食品加工に関する基礎的技術や応用技術の習得を目的とした講習会を開催しています。

本講習会では、次世代シーケンサーを使った研究でご活躍されている2名の先生をお招きし、衛生管理ならびに発酵食品における次世代シーケンサーの活用についてご講演いただきます。また、当センターの衛生管理、品質管理に活用できる開放研究機器および次世代シーケンサーをご紹介します。

**開会** 13:00

**あいさつ** 13:00~13:05

食品加工研究センター 応用技術部長 **渡邊 治**

**参加無料**

定員40名程度

**講演 I** 13:05~14:20

### 「次世代シーケンサーを食品の品質維持に役立てる」

東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 食品微生物学研究室 教授 **高橋 肇**

近年、次世代シーケンサーが広く普及し、食品製造現場においても使用されています。本シーケンサーの強みは多くのシーケンスを短時間で解析できることであり、環境や食品から単離した微生物のゲノム解析、発酵食品や腸内の細菌叢の解析に利用されています。本講演では食品製造現場における微生物の追跡、生産される食品の品質にかかわる微生物の解析法について、実例を交えながら解説します。

休憩

**講演 II** 14:30~15:45

### 「次世代シーケンサーで発酵食品を探る」

東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 発酵食品化学研究室 助教 **海野 良輔**

発酵食品には様々な種類の微生物が存在し、それらの作用によって風味などの特徴が形成されます。本講演では、次世代シーケンサーを利用して発酵食品の特徴と微生物の関連を調査した取り組みについて紹介します。

**情報提供** 15:45~16:00

### 「開放機器の紹介と次世代シーケンサーによる微生物叢の解析事例」

応用技術部 応用技術グループ 主査 **小林 哲也**

衛生管理や品質管理にご利用いただける測定・検査機器など開放機器をご紹介します。併せて食加研保有の次世代シーケンサーによる加工食品の微生物叢解析事例についてご紹介します。

**閉会** 16:00

主催 (地独) 北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター  
お問合せ先 食品加工研究センター 食品技術支援グループ  
TEL 011 387 4132 (担当: 田村)



食品加工研究センター  
ホームページ