

第139回 寺子屋せんだい

大腸の はたらくしくみ

開催日時

2020年 **2/28** (金)
18:00-20:00

会場 (公財) 仙台市産業振興事業団 会議室

参加費 1,000円 (税込み)

定員 40名

大腸の中の細菌たちとそのメカニズム

近年、食品業界でも注目されている「腸内環境」。その市場規模は60兆円といわれています。今回のテーマである「大腸」の最大の特徴は、大腸にすんでいる細菌の助けがないときちんと働くことができないことです。大腸のしごとは「りっぱなうんちをつくること」ですが、その全ての過程に大腸内細菌がつくる酢酸のような酸「短鎖脂肪酸」が必要なことが分かってきました。私たちは大腸内細菌に快適なすみかとエサを提供し、また、大腸内細菌は大腸の働きを支えています。今回のセミナーでは、そのメカニズムについて分かりやすくご紹介します。

｜講師プロフィール｜ 石巻専修大学 理工学部 教授 農学博士 坂田 隆 氏



東北大学大学院農学研究科博士後期課程修了後、ドイツのシュツットガルト・ホーエンハイム大学、ハノーファー獣医大学、ヤクルト本社中央研究所、フランス農林総合研究機構、学校法人専修大学石巻専修大学設置準備事務局を経て1989年石巻専修大学理工学部助教授、1997年同教授、現在に至る。この間、2005-2007年理工学部長、2007-2016年学長。研究領域は消化管内微生物と宿主の相互作用、ラクダが内陸乾燥地文明に与えた影響、東日本大震災後の生活復興および復興拠点としての大学、日本占領期インドネシアのマラリア戦争など。

お申込み・詳細はうら面をごらんください!



｜主催｜ 公益財団法人仙台市産業振興事業団

＼ 同日開催イベント！ /

「仙台市ものづくり実現可能性調査・ハンズオン型支援事業 成果報告会」にもぜひご参加ください！

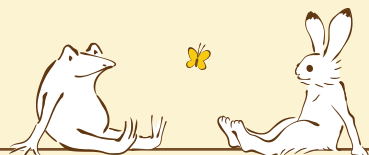
日時：2019/2/28(金) 16:00-17:00 場所：仙台市産業振興事業団 会議室 主催：仙台市

申込み 仙台市地域産業支援課 tel. 022-214-1003 または mail. takehiro_suzuki_1@city.sendai.jp まで

※寺子屋せんだいとは主催・申込み先が異なりますのでご注意ください。

寺子屋せんだいとは

技術者に向けたサロン形式のセミナーです。各分野の最前線を走る先生方がテーマに沿って分かりやすくお話しします。講演後は講師の先生を交えた交流会を実施します。大学と企業のネットワークづくりや新たな事業の創出、技術改良のヒントにしてみませんか。ぜひお気軽にご参加ください。



お申込み方法



ホームページの申込みフォームにてお申し込みください。または下記内容を明記の上、メールかFAXにてお申し込みください。

(件名)「第139回 寺子屋せんだい申込み」

(1) 氏名 (2) 所属団体名 (3) 部署(役職)

(4) 電話番号 (5) メールアドレス

<HP> <https://www.siip.city.sendai.jp>

<E-mail> keieishien@siip.city.sendai.jp

<FAX> 022-715-8205

技術的なお悩み、ご相談ください

仙台市地域連携フェローによる御用聞き型企業訪問をはじめ、大学等との連携により、地域企業が抱える技術的な課題の解決を支援しています。お気軽にお問い合わせください。

仙台市地域連携フェローのご紹介

堀切川 一男 東北大学大学院工学研究科 教授(トライボロジー：摩擦・磨耗・潤滑に関する総合科学技術)

熊谷 正朗 東北学院大学工学部 教授(メカトロニクス、ロボット工学)

毛利 哲 宮城大学食産業学群 准教授(食品科学、食品分析学、食品加工、保蔵学)

坂手 勇次 東北工業大学ライフデザイン学部 教授(デザインマーケティング)

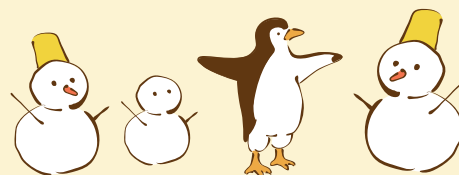
荘司 弘樹 東北大学電気通信研究所 特任教授(電気・通信・電子・情報)

お問い合わせ

公益財団法人 **仙台市産業振興事業団**

(〒980-6107 仙台市青葉区中央1-3-1 AER7階)

TEL. 022-724-1122 / 経営支援課 芳賀・菊田



※ご記入いただいた個人情報は、受講者名簿の作成、受講および受講後のフォローに関するご連絡、当事業団および仙台市が実施する各事業の情報提供の目的のみに使用します。