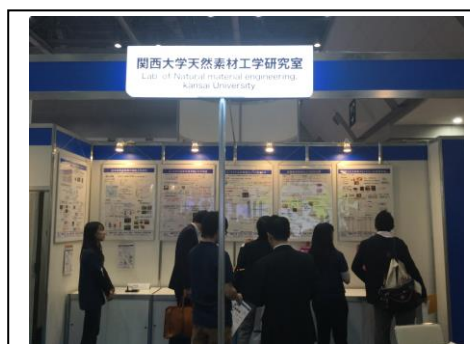


食品開発展 2015 に出展を終えて

2015年10月7日～10月9日に、東京ビックサイトで開催された食品開発展 2015 に出展しました。この開発展は、食品分野の研究・開発、品質保証、製造技術担当者向けの専門展示会です。研究室としても3年目の出展となりました。604社の出展登録者数で、来場者は、開催3日間で、39,794人でした。そのうち研究室のブースには、1日100名以上の方が来られて、そのうち半数の方は、学生や私の説明を聞いていただきました。学生は修士1年生および修士課程に進学の決まった4回生が、説明員として頑張ってくれました。また期間中には、多くの関西大学OBの方にも来ていただき、久しぶりに生物工学科の卒業生の方もブースに立ち寄っていただきました。



不凍物質（カネカパネル）



説明している学生たち

毎回そうですが、不凍タンパク質の共同研究先の(株)カネカのブースもあり、不凍物質（不凍タンパク質・不凍多糖）の問い合わせが多く、ほっとしました。

研究室では、不凍多糖、過冷却促進物質、接着たんぱく質、紅麴色素製剤及び安定化剤、味噌エキス中のメラノイジン生成阻害剤でのパネル展示および実物展示を行いました。



今回展示したパネル（一部）

卒業研究や修士研究で担当していない学生も、すべてわかりやすく説明できるようにしており、積極的に呼び込みなどを行いました。順次学生は、将来の就職先を探したり、興味

ある素材がないかなどと、出展されているブースに見学に行きました。この経験は、研究室内での研究、学会発表では体験できない、貴重な経験になったと思われます。