

こんなアイデアどうですか？

～学生が挑む不凍タンパク質の新応用～

New ideas of antifreeze protein usage by students.

2013.12.25 Wed 15:30 OPEN 14:45 ▶ 18:35

グランフロント大阪タワーC(北館)7階
「Osaka Innovation Hub(大阪イノベーションハブ)」



募集

企業関係者(主に冷凍食品を扱う企業等)、研究者、学生、その他所属・年齢問わず産学連携、ビジネスプランコンペティションに関心のある方 **50名程度**

今回の応用テーマ

離乳食、コンビニ弁当、生花、スイーツ、お弁当用カットフルーツ、宇宙食、冷凍カレー、etc.



New Ideas...
Innovation...

不凍タンパク質で 冷凍保存後も 冷凍前の品質を維持

不凍タンパク質は、カイワレ大根などから抽出でき、水が凍ってしまう氷点下の温度域で氷結晶に結合してその成長を妨げる能力を持つ物質です。

例えば、食品にごく微量添加することにより、冷凍しても品質劣化しにくくなる特徴があります。





平成 25 年
12/25^水

こんなアイデアどうですか？ ～ 学生が挑む不凍タンパク質の新応用～



概要

イノベーションの可能性を秘めた技術シーズ「不凍タンパク質技術」をテーマに、学生10チーム（50名）によるビジネスプランを発表します。これら学生のアイデアを参加者との対話を通じ、「使えるアイデア」としてブラッシュアップし、事業化の道を探ります。なお、当日は、参加者の皆様からの投票によりチャンピオンを決定します。

【メインファシリテーター】
関西大学 商学部 教授

司会 川上 智子



【シーズ提供】
関西大学 化学生命工学部 教授

河原 秀久



【コメンテーター】
(株)カネカ 食品事業部 幹部職

たからがわ
寶川 厚司

*不凍タンパク質の
供給メーカー



トーマツベンチャーサポート(株)

公認会計士 伊東 昌一



プログラム

15:30

開会

{ 主催者挨拶 } 荒木 孝治 (関西大学 商学部 教授)

{ 大阪市挨拶 } 吉川 正晃 (大阪市都市計画局 理事)

15:50

シーズ説明「不凍タンパク質による冷凍保存新技術」

{ シーズ説明 } 河原 秀久 (関西大学 化学生命工学部 教授)

16:05

< 商学部学生によるアイデア発表・フロアとの対話 >

荒木孝治ゼミ、川上智子ゼミ、西岡健一ゼミ 計 10 チーム

前半 5 チーム

17:05

(休憩 10 分)

17:15

後半 5 チーム

18:15

チャンピオン選考 (参加者による投票形式) 及び全体講評

18:30

閉会の挨拶

角谷 賢二 (関西大学学長室シニア URA)

18:35

名刺交換会



会場

グランフロント大阪タワーC(北館)7階
「Osaka Innovation Hub(大阪イノベーションハブ)」
大阪市北区大深町3番1号
HP: <http://www.innovation-osaka.jp/ja/>
JR大阪駅より徒歩10分



お問合せ・お申込み

参加ご希望の方は、下記アドレスに件名を「12月25日参加希望」として必要事項(①氏名・②所属・③メールアドレス・④電話番号)を記載のうえお申込みください。(定員に達し次第受付を終了させていただく場合があります。)

【申込アドレス】 kenkyushien@ml.kandai.jp

*受付時にお名刺を頂戴いたします。

関西大学 研究支援グループ・社会連携グループ

〒564-8680 大阪府吹田市山手町 3-3-35

TEL: 06-6368-1784

FAX: 06-6388-9544

✉ kenkyushien@ml.kandai.jp