

第50回 Tonomachi Cafe ～ においては薬になりますか ～

【主旨】 においの薬理活性はヘルスケアや医薬品など様々な分野で注目されていますが、その定量や規格化は容易ではなく、さらにそのにおいが天然物由来である場合はさらに難しくなります。天然物由来のにおいを薬に利用することができるのか、キングスカイフロントに立地する国立医薬品食品衛生研究所から、その研究開発のアイデアについてご講演をいただきます。併せて立地機関とのディスカッション・情報交換の場を設けます。

【概要】

1. 日 時 2024年2月15日(木) 16:30～18:00
2. 形 式 オンサイト開催（配信はありません）
3. 会 場 LINK-J ラウンジ
〒210-0821 川崎市川崎区殿町 3-25-10 Research Gate Building TONOMACHI(RGB II) 1階
4. 定 員 30名(先着順)
5. 参加費 無料
6. 参加申込 参加・聴講を希望される方は事前の申し込みが必要です。
申込はこちら <https://ws.formzu.net/fgen/S99222895/>
7. 申込締切 2024年2月14日(水) 17時 ※定員に達し次第受付を終了する場合があります。
8. 参加方法 開始時間までに会場にお越しください。 受付開始 16:15～



【プログラム】

16:30 開会 開会挨拶・注意事項 事務局

16:30-17:00 講演 「天然物由来のにおいに医薬品としての規格を作る」

国立医薬品食品衛生研究所 生薬部 部長 伊藤 美千穂 先生

【概要】 におい(香気成分)の吸入投与による薬理活性は、医薬品業界を含む様々な分野で注目されている。実用化に向けた活性評価のためには、活性本体である香気成分量を気体状態で正確に定量する必要があるが、定量法の規格化の前例がないのが現状である。空間中の香気成分の定量法が確立されれば、各成分の活性に応じた医薬品等の開発、嗅覚等の検査薬開発等の促進に繋がる。分析機器の発達に伴って、気体状態の化合物、低分子で壊れやすい化合物も定量的に取り扱いができる場合が増えてきていることから、におい、特に天然物由来のにおいの規格化に挑戦したいと考えるようになった。殿町地区の共同研究でこれを実現できるのではないかと考えている。

17:00-17:10 トピックス 「ISEKADO と共同開発したクラフトビール「香調」発売

当社製分析機器で野生酵母の香り成分を特定 株式会社島津製作所

【概要】 LCMS、GCMS を用いて酵母が生み出す香りを分析しスパイシーな香りを醸し出す香り成分を特定しました。添付のアプリケーションにも触れながらご紹介します。

プレスリリース: <https://www.shimadzu.co.jp/news/2024/k0z0z6bvzipblxbf.html>

17:10-18:00 フリーディスカッション・意見交換・懇談会

18:00 閉会

【注意事項】

- ・参加者は感染防止対策にご協力ください。
- ・不測事態(事故や天災地変など)の事由で主催者の判断により開催の中止や運営方法の変更をする場合があります。
- ・当日の様子は、報告等の資料作成のため、主催者側にて記録を保存させていただきます。
- ・参加者による撮影、録音、録画は固くお断りします。
- ・ライブ、アーカイブとも配信はありません。

【問合せ先】 川崎市産業振興財団 殿町キングスカイフロントクラスター事業部 担当:安田・松本・土谷

E-mail: event-ksfcl@kawasaki-net.ne.jp Tel:044-589-4780