

## 第4回フードビジネス研究会 (FABIO) のご案内

- 日時 12月6日(水) 18時30分～20時30分
- 会場 コロンブス・ハウス(ふるさと往来クラブ) 東方通信社ビル2階  
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-14-4  
(東京メトロ丸の内線淡路町駅/都営新宿線小川町駅 出口B7 徒歩5分)
- 定員 10名(定員になり次第締め切ります)
- 申込 氏名、連絡先電話番号およびメールアドレスを記載の上、FAX(029-875-3402)にてお申し込みください。
- 参加費 会員2,500円、一般5,000円  
(講師を交え飲食をともにしながら、2時間の楽しい実りのある研究会です)

- 話題 細胞を使って食品の機能性を調べる  
～核内受容体アッセイによる食品の機能性評価～
- 講師 森田 直樹(国立研究開発法人産業技術総合研究所  
生命工学領域生物プロセス研究部門  
分子生物工学研究グループ)



核内受容体は、遺伝子の発現を調節する細胞内タンパク質の一つです。核内受容体にリガンド(受容体タンパク質と特異的に結合する物質)が結合すると活性化され、活性化された核内受容体は核へ移行します。活性化された核内受容体は特定のDNA配列に結合し、生活習慣病などの疾患等に関わる遺伝子の活性化を制御します。したがって、核内受容体を活性化する食品成分を調べることで、食品の生体調節機能を遺伝子レベルで評価できると予想されます。実際、私たちは、ホタルのルシフェラーゼ遺伝子を活用し、食品成分が核内受容体に結合した場合に細胞が光するという測定系(核内受容体アッセイ)を構築し、核内受容体の活性化を評価しています。

本研究会では、これまでの実施例を交えて本法(核内受容体アッセイ)の概要及び有用性を紹介します。

### 【会場案内図】

