

## 233rd IBB Seminar

### How to cook collagen & How it tastes

講師：小出隆規教授

早稲田大学

先進理工学部 化学・生命化学科

日時：令和2年1月20日（月）

17:00～18:20

会場：東京医科歯科大学(TMDU) 生体材料工学研究所

第二会議室 22号館（1階）和同会薬局の東隣



Abstract: コラーゲンはタンパク質である。私たちの体で最も多いタンパク質であるにもかかわらず、タンパク質関連の学会であまり演題を見ることがない。それはなぜか？研究対象として扱いづらいからである。やりにくいからやらないというのは科学者としていかなるものか？実はコラーゲンは不思議な過程を経て、3重らせんという奇妙な構造を形成する。また、コラーゲンはたくさんの特異的な生物機能を（いっぺんに）発揮している。この講演では、私たち独自のさばき方と料理法ではじめて味わえるコラーゲン研究の妙味をお楽しみください。

お問い合わせ：生体材料工学研究所

メディシナルケミストリー分野

亀井(内線 8036)、玉村