

アグリバイオ実用化・産業化研究

【618（962）百万円】

事業のポイント

農林水産・食品分野の研究開発の発展や新産業の創出を目指して、独立行政法人の有する技術シーズを基に産学官連携による実用化・産業化研究を実施します。

（研究課題実施例）

- ・ 呈味物質に応答する細胞を利用した食品開発技術の実用化
 - ・ アレルゲン検出技術を利用した食品素材等の開発
 - ・ 子豚生産方法としての豚胚の非外科的移植技術の実用化
 - ・ 遺伝子情報を用いた抗病性鶏品種の作出
- 等の課題を引き続き実施します。

政策目標

平成20年度までに、民間企業等による研究成果の事業化についての道すじをつける。

<内容>

1. 食料機能性、安全性向上のための研究開発

消費者ニーズに対応した機能性、安全性の高い食品、農作物の作出等の研究開発を行います。

2. 持続可能な社会の実現のための研究開発

産業利用が可能なレベルで有用物質を生産する生物の作出、抽出、精製等の研究開発を行います。

<実施主体> 民間企業、独立行政法人、大学等

<実施期間> 平成16年度～平成20年度

[担当課：農林水産技術会議事務局先端産業技術研究課（03-3502-7462）]

アグリバイオ実用化・産業化研究

公的研究機関の研究成果を産学官の共同研究により実用化・産業化

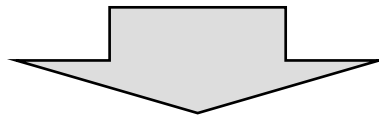
独法等のシーズ(研究成果)

- ・新たな食品検査技術を開発
- ・有用遺伝子の機能解明、特許化
- ・組換え体作出技術を開発 等

マッチング

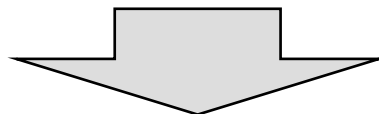
民間企業等のニーズ・ノウハウ

- ・新たな事業展開を希求
- ・豊富な商品化ノウハウや資金
- ・開発後の製品販売網を保有 等



ビジネスの専門家による評価・助言の下、実用化・産業化に直結し得る課題を選定・実施

- (1) 食料機能性、安全性向上のための研究開発
- (2) 持続可能な社会実現のための研究開発



民間企業等による研究成果の事業化についての道すじをつける。

事業化の例

- ☆ 新たな呈味成分探索手法を『減塩食品や健康食品の開発現場で実用化』
- ☆ 新たなアレルギー検出技術を『低アレルギー食品素材の開発現場で実用化』
- ☆ 新たな遺伝子情報を『病気に強い鶏系統の育種改良現場で実用化』 等