

アグリバイオ実用化・産業化研究（継続）

【454（618）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 > 独立行政法人、大学、民間企業等

< 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（直通）]

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