

タンパク質精製講習会 ～サンプル調製からカラム精製まで～ 《3 日間実習》

京都バイオ計測センターでは、地域の産業振興のため、企業・大学・公設機関向けの分析機器（技術）講習会を実施しています。

昨今、微生物を活用した物質生産として「バイオものづくり」が注目を集めており、微生物培養から生産された物質の精製までの知識と技術を有する人材が求められていますが、これら精製プロセスはモデルとなる教科書もなく、その精製技術は失われつつあります。

そこで今回は酵母をモデルサンプルとして、サンプル調製からカラム精製にかかるまでの前処理・カラム精製までの標準的な手法について、実際に作業を伴った実習を 3 日間シリーズで開催し、代表的な精製プロセスを体験いただきます。皆様のご参加をお待ちしております。

日 時 令和 7 年 8 月 20 日(水)、21 日(木)、22 日(金) 各日 9:00～17:00

場 所 地方独立行政法人 京都市産業技術研究所 7 階 京都バイオ計測センター
(京都市下京区中堂寺栗田町 91 京都リサーチパーク 9 号館南棟)

内 容 酵母からの酵素抽出・粗精製、酵素活性測定、精製度確認
(2 人 1 組で作業を行っていただきます。)

■ 講師 (地独) 京都市産業技術研究所
プロジェクト推進室長 山本佳宏
プロジェクト推進統括 名所高一
製品化・人材育成支援グループ ユニットリーダー 島村哲朗

開催形式 対面形式のみ

対 象 企業技術者のみ

定 員 6 名 <3 日間参加必須>
※申込者多数の場合は、初めて参加される方を優先に抽選とさせていただきます。申込状況によって、
1 企業 1 名に調整する場合があります。

参 加 費 無料

募集期間 令和 7 年 7 月 22 日(火)～令和 7 年 8 月 4 日(月)

申込方法 こちらのフォームからお申込みください。

URL ▶ ▶ ▶ <https://form.run/@koushukai-protein-purification2025>

※令和 7 年 8 月 8 日(金)までに申込者に抽選結果を
メールでお知らせします。



参加申込フォーム

主 催 京都市、(地独) 京都市産業技術研究所、BioCK 分析・計測分科会
後 援 バイオコミュニティ関西