

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>

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、酵母培養から生産された物質の精製までの知識・技術を有する人材が求められています。本講習会では酵母をモデルサンプルとして、前処理からカラム精製までの標準的な手法について、実際に作業を伴う3日間の実習で体験していただきます。

講習内容・特徴

- ・ 酵母からの酵素抽出・精製
- ・ 酵素活性測定
- ・ 精製度確認（※2人1組で実際の作業を伴う実習を行います）

開催概要

日時	令和8年 9月1日(火)・2日(水)・3日(木) 各日 9:00 ～ 17:00（3日間）
会場	（地独）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 https://tc-kyoto.or.jp/aboutus/#access
対象	企業技術者、大学（教員）、公設研究機関研究者 等
定員	8名（対面形式／3日間参加必須） <応募者多数の場合は抽選> ※初めて参加される方を優先します。申込状況により1企業1名に調整する場合があります。
参加費	無料

講師

山本 佳宏、泊 直宏、島村 哲朗、名所 高一、門野 純一郎

（（地独）京都市産業技術研究所 バイオ計測センタープロジェクト / 製品化・人材育成支援グループ）

■ お申込み方法

以下の申込フォームよりお申込みください。

URL : <https://form.run/@atw2026-02>

募集期間 : 令和8年 8月7日(金) まで

※令和8年8月18日(火)までに抽選結果をメールで通知いたします。



お申込フォーム

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

問合せ先 : 京都バイオ計測センター（電話 : 075-326-6101 / E-mail : kist-bic@tc-kyoto.or.jp）