

食をめぐる2つの話題 新素材開発の最前線と放射能汚染と食品

日時：平成24年8月24日（金） 13時30分～

会場：TKP新橋ビジネスセンター 4A（港区新橋1-1-1日比谷ビルディング4階）

参加費： **特別価格 ￥10,000-**

【座長：】 **谷口 肇 先生 石川県立大学 名誉教授**

トレハロースと放射能は今日の日本の食品業界を巡る2大トピックスである。1980年代以降フルクトオリゴ糖など多彩な機能性オリゴ糖が我が国で開発され、特定保健用食品を始め数多くの食品に用いられている。これらの中でもトレハロースは、その画期的な(安価な)製造方法とその広範かつユニークな物理化学的、生理的機能により食品はもとより医療分野にまでその用途を拡大し、一連のオリゴ糖の中でも特異な地位を占めるに至った。ここでは、トレハロースの特異な物性とそれに基づく食品への応用例を中心にご紹介頂く。2011年3月の東日本大震災とそれに続く原発事故は東北地方を中心に甚大な人的被害をもたらすと共に放射能汚染の問題は広く日本、さらには世界の人々に強い懸念を引き起こしている。食品への汚染の現状は、測定法は、測定値をどう理解すべきか、防除法は、今後の見通しは？事故発生以来、この問題に積極的に取り組んで来た農研機構食品総合研究所の活動を中心にご紹介頂く。何れの課題も参加者からの活発な質問、討論を期待しております。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

「トレハロースの機能性と食品素材としての利用」

【講師：】 **(株)林原 取締役 研究開発本部長 福田恵温先生**

1994年、林原は新規酵素を発見することにより、トレハロースを従来の100分の1の価格で製造販売することに成功した。

トレハロースはデンプンの老化抑制やタンパク質の安定化、保湿作用を有することから数多くの食品、化粧品、医薬品に使われている。

ここでは主に食品への応用例と、最近の研究成果、特に生理機能について紹介いただく。

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

「放射性物質の食品への影響と食品総合研究所の取り組みについて」

【講師：】 **(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所
食品安全研究領域長 川本伸一先生**

①放射能の基礎知識 ②放射性物質の食品への影響（我が国の農産物等の汚染状況、暫定規制値や基準値の決め方等） ③(独)農研機構食品総合研究所のこれまでの対応（ホームページ等を通じた情報発信、放射性セシウムの簡易スクリーニング法や農産物の加工・調理過程での動態解明に関する研究成果など）を紹介いただく。

【座長まとめ】 16:30～16:40

お問い合わせ先：

日本食糧新聞社（食品ニューテクノロジー研究会）中山／合志
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階
TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995

食をめぐる2つの話題 新素材開発の最前線と放射能汚染と食品

食品ニューテクノロジー研究会 8月24日申込書

FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行していません。
- ◇ 当日は名刺をお持ちください。

| | | | |
|-----|---|--------|--|
| 会社名 | | | |
| 住所 | 〒 | | |
| 電話 | | | |
| FAX | | | |
| お名前 | | 部署／お役職 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

会場案内

TKP新橋ビジネスセンター



〒105-0004
東京都港区新橋1-1-1
日比谷ビルディング4階
TEL: 03-3519-6536
<http://www.kashikaigishits u.net/>

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。