

植物由来の機能性脂質

日時：平成26年 5月27日（火） 13時30分～

会場：アキバプラザ 富士ソフト秋葉原ビル 7階 EXルーム

参加費：特別価格 ￥10,800(税込) 食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長：】 軽部征夫氏 東京工科大学 学長

健康食品ブームが続いており、特定保健用食品の開発が盛んに行われている。今回は機能性脂質に注目して、二人のこの分野の専門家に講演を依頼した。セラミドは化粧品の成分として有用なことが知られているが、植物由来のグルコシルセラミドは食品機能も優れており、この機能性と消化管吸収のメカニズムを中心に述べてもらう。次に、海藻のうち褐藻の脂質は独特な機能性を有することを見い出しており、食品としての有用性について報告してもらう。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

植物グルコシルセラミドの食品機能性

【講師：】 京都大学大学院 農学研究科 応用生物科学専攻 教授 菅原達也氏

スフィンゴ脂質の一つであるグルコシルセラミドは新たな機能性食品として期待されている素材であり、なかでも皮膚への効果が注目されている。しかしながら、その消化吸收や作用メカニズムには不明な点が多い。これまでの研究から得られた植物グルコシルセラミドの食品機能性とそのメカニズムに関する知見を紹介する。

<プロフィール>2000年東北大学大学院農学研究科博士後期課程修了 博士（農学）、00年生研機構派遣研究員、02年科学技術特別研究員、04年京都大学大学院農学研究科助教授、07年同准教授、14年同教授。

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

褐藻脂質の機能性と利用

北海道大学大学院水産科学研究院

【講師：】 海洋応用生命科学部門生物資源化学分野 機能性物質化学研究室
教授 宮下和夫氏

我々は、海藻中の栄養成分について種々の分析を行い、褐藻脂質が独特な機能性を示すことを見出した。こうした新知見と地域の恵まれた資源を活用し、大手企業と地域企業の協力のもと、グローバルにも受け入れられ、高い市場価値のある食品素材を開発した。本講演では褐藻脂質素材の特徴と今後のポテンシャルについて概説する。

<プロフィール>1985年東北大学大学院農学研究科食糧化学専攻博士課程修了、85年北海道大学水産学部水産化学科助手、95年北海道大学水産学部助教授、2000年北海道大学大学院水産科学研究院教授、05年 北海道大学大学院水産科学研究院教授。1987年～1988年米国農務省北部研究所に客員研究員として勤務。

<受賞>

2006年平成17年度日本水産学会賞進歩賞。06年第40回日本油化学会学会賞。06年第6回バイオビジネスコンペ優秀賞受賞。07年IFT（国際食品技術会議）2007年度Lecturer's Award受賞。11年日本カロテノイド研究会研究会受賞。11年ISNFF（国際機能性食品学会）2011年度学会賞受賞。12年日本マリンバイオテクノロジー学会岡見賞受賞。

【座長まとめ】 16:10～16:30

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

〒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

植物由来の機能性脂質

食品ニューテクノロジー研究会 5月27日申込書

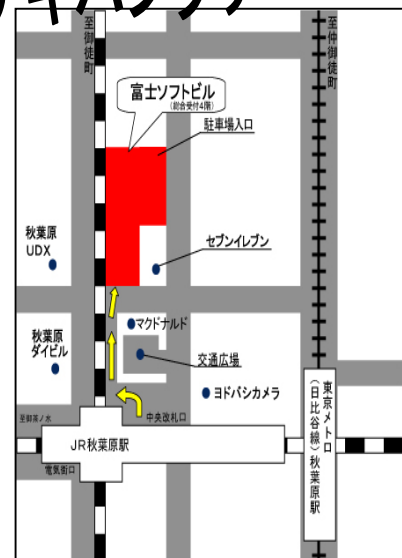
FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行しておりません。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

会場案内

富士ソフト アキバプラザ



〒101-0022 東京都千代田区神田練塀町3
富士ソフト秋葉原ビル
TEL : 03-5209-6285

◎ [セミナー情報](http://bit.ly/Ke3If3) <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ [セミナー申込](http://bit.ly/1cSZRck) <http://bit.ly/1cSZRck>

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