

食品ニューテクノロジー研究会 2014年10月例会 ヒト褐色脂肪組織：抗肥満食品開発の新たなターゲット

日時：平成26年10月31日（金） 13時30分～

会場：アキバプラザ 7階 EXルーム 〈千代田区神田練塀町3〉

参加費：¥16,200（税込）食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長：】 辻 啓介氏 戸板女子短期大学 学長

高等動物の脂肪組織には白色脂肪組織と褐色脂肪組織とがあり、前者は脂肪を多量に蓄え、後者はその脂肪の燃焼に関与することが知られている。褐色脂肪組織はヒトにおいて幼少期には非震えによる発熱促進を起こし、寒冷時における体温維持や脂肪の燃焼に関与していることが古くから知られていたが、成人ではほとんど消失するものと考えられていた。しかし、5年ほど前にヒトにおける褐色脂肪組織の新測定方法が開発され、以後成人においても寒冷曝露により褐色脂肪組織が白色脂肪組織から新たに発現することが見出された。また食品成分により褐色脂肪組織を介してエネルギー消費が増大することも判明した。これらに関する最新知見を、肥満対策向けの食品開発に新たなアプローチを可能とするものとして紹介する。

【講演Ⅰ】 13：40～14：40

「ヒト褐色脂肪組織の再発見と最新情報」

北海道大学 元教授 斉藤 昌之氏

ヒト褐色脂肪組織が癌の画像診断法を利用して再発見されて以来、肥満対策の新たなターゲットとして注目されているが、更にインスリン感受性や血中リポ蛋白質代謝との関わりも明らかになり、その活性化・増量法への関心が一層高まっている。これ等を含めて最新情報を紹介する。

〈プロフィール〉1970年大阪大学大学院修了（理学博士）後、愛媛大学医学部、北海道大学獣医学部、天使大学看護栄養学部にて、生化学・栄養代謝学を中心に2013年まで教育研究活動に従事。北海道大学名誉教授、日本肥満学会名誉会員。

【講演Ⅱ】 14：45～15：30

「TRPV1アゴニスト・カプシエイト類のヒト褐色脂肪組織増強作用と抗肥満作用」

味の素株式会社 食品研究所 健康栄養価値創造グループ 井上 尚彦氏

カプシエイト類は、辛くないトウガラシCH-19甘に含まれるカプサイシン類縁体である。演者らは、カプシエイト類がエネルギー代謝亢進・抗肥満作用を有し、そのメカニズムとして褐色脂肪組織が増強されることを明らかとしてきた。本講演では、これまでのヒト試験・動物実験で得られたカプシエイト類の研究結果を紹介する。

〈プロフィール〉2004年京都大学大学院農学研究科食品生物科学専攻 博士課程修了、博士（農学）を取得。04年味の素入社、健康基盤研究所、2010年イノベーション研究所、2012年より現職。

【講演Ⅲ】 15：35～16：20

「「葛の花エキス」の主要イソフラボン類の抗肥満作用に関する研究」

株式会社東洋新薬 神谷智康氏

我々は、中国南部でお茶として広く飲用されている、マメ科クズ属のクズ（*Pueraria lobata* subsp. *thomsonii*）の花部の熱水抽出物（葛の花エキス）の抗肥満作用やその作用機序を検証してきた。本講演では、「葛の花エキス」を用いた動物試験やヒト試験の結果を紹介する。また、それらの結果を応用した商品設計への過程を説明します。

〈プロフィール〉2005年京都大学大学院農学研究科修了。05年東洋新薬入社。14年京都大学博士号（農学）取得。

【座長まとめ】 16：20～16：35

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）中山清美
〒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

「ヒト褐色脂肪組織：抗肥満食品開発の新たなターゲット」

食品ニューテクノロジー研究会

10月31日申込書

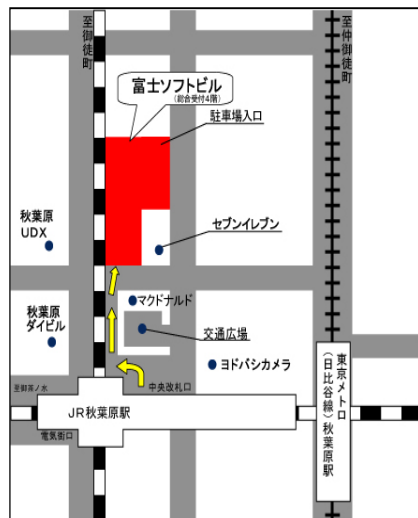
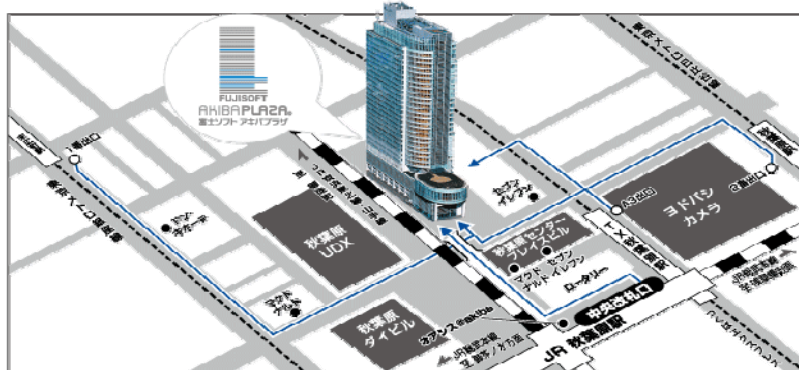
FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ 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、