

食品ニューテクノロジー研究会 2015年10月例会

食品脂質成分の再評価ーコレステロールとトランス酸

日時 : 平成27年10月20日(火) 13時30分～

会場 : 芝パークホテル 別館2階 <港区芝公園1-5-10>

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

近年、健康評価が大きく変わった食品脂溶性成分の代表として、コレステロールとトランス酸とがあります。前者は、動脈硬化への影響が従来大きいとされてきましたが、それほどでもないとして、2015年版の「日本人の食事摂取基準」ではコレステロールの摂取目標値がなくなりました。また、トランス酸についての警戒がアメリカを中心に世界で高まっています。これら2成分について、著名なお二人の先生からそれぞれ最新のホットな解説をして頂くことになりました。いずれも食品開発には避けてとおれない成分ですので、多数のご来聴と熱い議論をお待ちします。

【講演I】 13:40～14:40

「食品中コレステロールの再評価」

帝京大学 臨床研究センター センター長 寺本民生氏

1960年代から、米国を中心に血清コレステロールを下げるための食事療法として、食品中のコレステロールと飽和脂肪酸の摂取制限がなされ、その後、アメリカの血清コレステロールは著明な改善を示し、2010年には、我が国より低いレベルに保たれている。最近になり、米国では肥満者の増加が喫緊の課題になっており、食品中のコレステロールよりも砂糖などの単純糖質の制限を設けるべきであるという方向になっている。我が国でも、現在は食品中のコレステロールが血清コレステロール値に与えるエビデンスが十分でないということから、健康な人に対するコレステロール制限が撤廃された。しかし、現に血清コレステロール値の高い個人では食品中のコレステロールが影響している可能性があるため、その注意が必要である。このような食事摂取基準をめぐって、コレステロールに焦点を絞って議論したい。

<プロフィール> 東京大学医学部医学科卒業、シカゴ大学留学。帝京大学医学部学部長。動脈硬化性疾患予防ガイドラインの作成に携わる。日本動脈硬化学会名誉会員。日本医学会副会長。

【講演II】 14:45～15:30

「トランス脂肪酸問題の現状: どう理解すればよいのか」

加工油脂栄養研究会 名誉会長

九州大学 / 熊本県立大学 名誉教授 菅野道廣氏

トランス脂肪酸は飽和脂肪酸以上に循環器疾患(CVD)のリスクを高めるため、世界各国で種々規制され、米国では部分水素添加植物油の食品への使用が禁止されている(2018年6月実施)。わが国での規制は極めて緩く、任意表示に留まっていて批判が絶えない。しかし、天然型と工業型でCVDリスクに差があるのか、どのトランス酸異性体に責任があるのか、リスク発現に閾値があるのかなど基本的問題点が未解決のままである。

<プロフィール>九州大学大学院農学研究科修了、九州大学農学部栄養化学及び食糧化学講座教授、熊本県立大学学長。脂質代謝調節の食品栄養学的解析と脂質代謝改善関連機能性食品の開発。日本栄養・食糧学会名誉会員、国際栄養連盟並びに日本及び米国油化学会フェロー、必須脂肪酸と健康研究会会長、タマゴ科学研究会理事長。

【座長まとめ】 16:20～16:30

【名刺交換会】 16:30～17:30

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

食品脂質成分の再評価ーコレステロールとトランス酸

食品ニューテクノロジー研究会

10月20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

芝パークホテル

〒105-0011
東京都港区芝公園1-5-10
TEL 03-3433-4141(大代表)
<http://www.shibaparkhotel.com/>



次回

11月11日(水) 13:30～ アキバプラザ

『食品酵素規格ー第9版食品添加物公定書のとりまとめ』

座長：国際生命科学研究機構 事務局次長 平川 忠氏

講師：国立医薬品食品衛生研究所 食品部長 穂山 浩氏

ナガセケムテックス(株) 品質保証部品質保証第3課 卯津羅健作氏

◎ [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、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。