

聴覚・触覚の老化と対策食品の研究

日時 : 平成29年4月20日(木) 13時30分～

会場 : アキバプラザ 7階 EXルーム <千代田区神田練堀町3>

参加費 : ￥16,200-(税込) 食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料

【座長:】 荒井綜一 氏 東京農業大学 総合研究所 客員教授

色・匂い・味の感覚すなわち視覚・嗅覚・味覚が加齢とともに減退することは、よく知られており、対応する食品も多々研究されている。一方、聴覚と視覚(口腔体性感覚)の加齢変化については研究例が少ない。この2つに焦点を当て、最新の研究例を紹介する。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

聴力の老化を予防する食品の探索

(国研) 農研機構 食品研究部門 食品健康機能研究領域 主任研究員
大池秀明氏

誰しも歳を取ると耳の聞こえが悪くなっていく。これは加齢性難聴と呼ばれ、動物全般に共通する老化現象の1つである。講演者は、実験マウスを利用して、加齢性難聴を予防する食品の探索を実施している。その中で、乳酸菌H61株を始め、いくつかの食品素材や成分について、その予防効果を確認したので、本講演で紹介する。

<プロフィール>

2005年 東京大学大学院農学生命科学研究科博士課程修了。2007年～ 農研機構/食品総合研究所 研究員(2011年から主任研究員)。2010～12年 日本学術振興会海外特別研究員(ウイスコンシン大学マディソン校客員研究員)。2016年 組織改編に伴い農研機構/食品研究部門 主任研究員(現職)

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

触覚とくに口腔体性感覚の老化と対応食品

東京大学 大学院農学 生命科学研究科 特任教授 朝倉富子氏

口腔は消化吸收の最初のステップである。食物を噛み砕き、嚥下により次の消化器官へと食塊を送る。高齢化に伴い、咀嚼能力、嚥下能力は衰える。とくに誤嚥性肺炎は大きな社会問題になっている。これらを補うための食品創出には様々な工夫が必要である。飲み込みやすさを客観的に評価する方法や酵素を用いた食材開発などの取り組みを紹介する。また、咀嚼は物理的な消化の役割だけでなく、脳機能へ直接影響を与えていると言われているが、咀嚼と脳機能に関する分子レベルでの最近の知見についても紹介する。

<プロフィール>

1982年お茶の水女子大学家政学研究科食物学専攻修士課程修了、農学博士(東京大学)1996年跡見学園短期大学家政科助教授、2006年跡見学園女子大学生活環境マネジメント学科教授、2007年東京大学大学院農学生命科学研究科日清食品寄付講座「味覚サイエンス」特任准教授、2012年同特任教授 現在に至る。

【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

聴覚・触覚の老化と対策食品の研究

食品ニューテクノロジー研究会

4月20日申込書

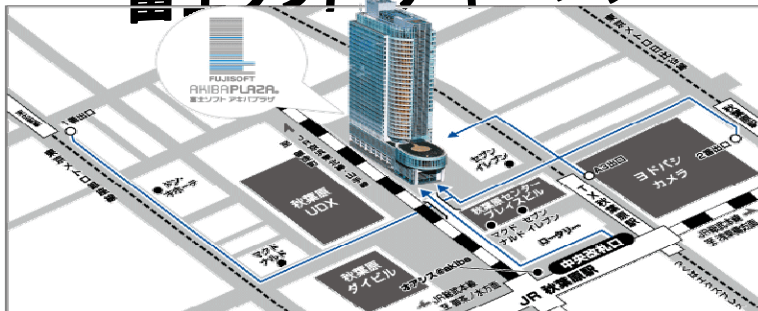
FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

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

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

※ ファリミーマート前のエレベーターでお上がりください。

5月23日(火) 13:30~ アキバプラザ

『食品産業の第4次産業改革に挑む』

座長 : 軽部征夫氏 東京工科大学 学長

講師 : 旭酒造(株) 会長 桜井博志氏 / 富士通(株) 室長 高重吉邦氏

◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3lf3>

◎ セミナー申込 <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、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。