

食品の機能性について

日時 : 平成29年9月22日(金) 13時30分～

会場 : アキバプラザ 7階 EXルーム1 <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 会員無料

【座長:】 山野井 昭雄 氏 味の素(株) 元副社長

我が国の食品の機能性についての研究開発は、ビタミンやうま味化合物の解明等等、世界のフロントランナーとしての輝かしい歴史があります。この流れの上に現在の特定保健用食品や機能性表示食品などの我が国の独自性ある制度があり、順当に展開されています。

これからも新しい機能性分子や同食品の発見、開発がすすみますが、これらが世界で認知され、製品がグローバルに拡大するには、大変難しい課題ですが、その生理機能の科学的根拠の追求と明示がキーポイントになると考えます。今回は現状制度面の意義、課題と、科学的視点にもとづく研究開発の考えについて、各々のトップのプロフェッションの先生に講演頂きます。

【講演I】 13:40～14:50

食品の機能訴求に関わる制度の変遷と今後

一般社団法人 健康食品産業協議会 事務局長 小田嶋 文彦 氏

口から体に入るものの中で健康機能を訴求できるのは医薬品だけであり、本来食品はそれを禁じられていた。その例外として先ず特定保健用食品制度が誕生し、更に2年前に機能性表示食品制度が制定される等、食品の機能訴求の枠組みは徐々に拡大されてきている。今回は、この流れを振り返った上で、表示できる幅を更に広げるための今後の課題を示したい。

<プロフィール> 昭和59年東京大学大学院農学部卒、味の素(株)入社。調味料と健康食品の製品開発に携わった後、平成21年から健康ケア事業本部の技術統括、理事。平成27年味の素を退任し現職に就任。

【講演II】 15:00～16:10

食品の機能訴求におけるメカニズムの重要性

東京大学 名誉教授 /味の素(株) 元 健康基盤研究所所長 高橋 迪雄 氏

健康寿命の延長は高齢者の生産人口への組み込みを促すので、高齢化社会の持続性に資するところが大きい。

そして、食品素材の特定機能の活用はこのための有力手段の一つである。その際、機能発現に至るメカニズムを明確に提示することで、消費者の多様な「健康投資マインド」と、多彩な食品機能とをマッチングさせることが極めて重要であろう。

<プロフィール> 昭和43年東京大学大学院博士課程修了後、助手、助教授を経て、昭和61年から平成11年まで同大学農学部獣医学科獣医生理学教授。平成11年から平成19年迄味の素(株)健康基盤研究所所長、平成23年まで同顧問。平成12年日本農学賞、読売農学賞受賞。この間、日本獣医学会理事長、日本内分泌学会理事、日本神経内分泌学会会長、繁殖生物学会理事長等を歴任。

【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

食品の機能性について

食品ニューテクノロジー研究会 9月22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



〒101-0022 東京都千代田区神田練堀町3
富士ソフト秋葉原ビル 7階 EXルーム1

TEL : 050-3000-2741

※ ファリミーマート前のエレベーターで7階にお上がりください。

◎ [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>

10月12日(木) 13:00 ~ アキバプラザ

『乳機能性たんぱく質の最前線』

座長 : 東京栄養食糧専門学校 学院顧問 辻啓介氏

講師 : 北海道大学 名誉教授 島崎敬一氏

森永乳業(株) 研究本部 素材応用研究所 若林裕之氏

雪印メグミルク(株) ミルクサイエンス研究所 加藤 健氏

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。