

先端技術講演会 「今、求められる食品の機能性」

開催のご案内

主 催：(公財)科学技術交流財団 愛知県産業技術研究所食品工業技術センター

食品の機能として、一般に（１）栄養素（一次機能）、（２）嗜好性（二次機能）、（３）生体調節機能（三次機能）、の３つが挙げられます。飽食の時代といわれる現代社会においては、高齢化の進展にともない健康に対する意識が高まり、栄養やおいしさもさることながら、消化器系、循環器系、内分泌系、免疫系、神経系などの生理系統を調節して、健康の維持や病気の予防をするといった効果が食品に求められるようになってきました。そのため、こうした食品の機能性に関する研究が現在、多方面において精力的に進められています。

そこで、本講演会では、有害な物質の体内への影響を低減できる可能性のある食品や食品成分及び野菜に含まれる抗酸化成分などの機能性成分をテーマとして、２名の講師の方に分かり易く解説していただきます。多くの方々のご参加をお待ちしております。

日 時：平成２４年１月２７日（金）【13:20～16:45】

場 所：愛知県産業技術研究所食品工業技術センター大研修室

名古屋市西区新福寺町２－１－１ TEL (052) 521-9316

プ ロ グ ラ ム

○主催者挨拶【13:20 ～ 13:30】

○講演Ⅰ 【13:30 ～ 15:00】

「除染食品とは何か？」

－今後食生活への応用が期待される食品成分による被曝制御－

講 師

玉川大学 農学部 生命化学科 食品機能化学領域

准教授 水産学博士 八並 一寿 氏

除染食品を、①除染処理食品、②除染機能食品、③除染強化食品及び④除染補助食品の４つの食品群として定義した。これらの定義と主な作用機序を概説し、今後、食生活への応用が期待される食品成分による被曝制御の可能性を解説する。

○講演Ⅱ 【15:15 ～ 16:45】

「毎日野菜を食べて、元気な人生を！」

講 師

カゴメ総合研究所 自然健康研究部

主席研究員 農学博士 稲熊 隆博 氏

野菜にはビタミン、ミネラルや食物繊維が含まれ、健康維持向上に欠かせない。

最近、野菜の色が活性酸素を消去し、疾病予防や老化遅延などの働きがあることがわかってきた。高齢社会や放射線問題などの社会変動に対しても野菜摂取は重要であることをお話ししたい。

