

日本農芸化学会 2017 年度大会
LS2-4 株式会社林原 ランチョンセミナー

日時 2017 年 3 月 18 日（土） 12:30 ~ 13:20

場所 京都女子大学 C 校舎 5F C-23 会場（C-502）
（京都市東山区今熊野北日吉町 35）

腸内フローラを介した健康効果

—新しい水溶性食物繊維「イソマルトデキストリン」の可能性—

●講師

静岡大学 学術院農学領域 教授
西村 直道 先生

「腸内フローラの重要性とそれを介した健康効果」

近年、腸内フローラ研究の発展は目覚ましく、腸内細菌およびその代謝産物の重要性が明らかになってきている。本講演では、最新の腸内細菌研究をまじえて、腸内細菌およびその代謝産物の重要性を明らかにするとともに、それら代謝物が宿主に与える健康効果について論じる。その中で難消化性糖質（特に水溶性食物繊維）の果たす役割についても紹介する。さらに、新しい水溶性食物繊維「イソマルトデキストリン」の可能性について、最新の研究成果をまじえて紹介する。

●講師

株式会社林原 研究開発本部 食品開発部 ファイバリックサ開発課 課長
渡邊 光

「新しい水溶性食物繊維『イソマルトデキストリン』の生理機能」

腸内環境を良好に保つためには、食物繊維の摂取が有効であることが知られている。しかし、我が国では食事の欧米化に伴い摂取量が慢性的に不足している。新しい水溶性食物繊維「イソマルトデキストリン」は、様々な食品に配合しやすい食物繊維素材である。本講演では、イソマルトデキストリンの生理機能を中心に「腸から健康に！」に関わる最新のトピックスを紹介する。

●司会

株式会社林原 研究開発本部 食品開発部 部長
三鼓 仁志

◆試食品◆

イソマルトデキストリン配合の
シリアルバーをご用意
しています

