

第1回 シンポジウム「食品機能研究領域」

日本食の健康機能を支える 食材の力

Visionary 農芸化学100シンポジウム

日時 2018

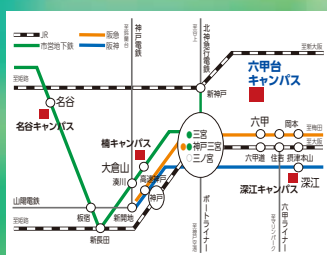
9/23 日 13:00~17:00
(学術交流会17:10~19:00)

■プログラム

- | | |
|-------------|---|
| 13:00-13:10 | 開会挨拶／佐藤 隆一郎(日本農芸化学会会長) |
| 13:10-13:25 | 食品機能研究領域の考え方／米谷 俊(近畿大学農学部教授) |
| 13:25-14:00 | 米の健康機能／仲川 清隆(東北大学大学院農学研究科教授)
「米と健康:お米に薬成分も含まれるのをご存じですか?」 |
| 14:00-14:35 | 大豆の健康機能／河野 光登(不二製油グループ本社株式会社未来創造研究所主席研究員)
「大豆の生活習慣病予防機能、さらに補完医療としての働きまで」 |
| 14:35-15:10 | 茶の健康機能／山本(前田) 万里(農研機構食農ビジネス推進センター長)
「機能性農産物・弁当のヒト介入試験による生活習慣病予防効果の検証」 |
| 15:10-15:30 | 休憩 |
| 15:30-16:05 | 魚介類の健康機能／宮下 和夫(北海道大学大学院水産科学研究院教授)
「私たちの健康を支える水産食品素材:その栄養機能性について」 |
| 16:05-16:50 | 出汁の健康機能／伏木 亨(龍谷大学農学部教授)
「日本のだし文化を次世代に継承するために」 |
| 16:50-17:00 | 閉会挨拶／吉田 稔(日本農芸化学会副会長) |

会場

神戸大学百年記念館六甲ホール(講演会)
瀧川記念学術交流会館食堂(学術交流会)
神戸市灘区六甲台町1-1



(食品機能研究領域代表: 米谷 俊、第1回シンポジウム世話人代表: 芦田 均)

■問合せ先



公益社団法人 日本農芸化学会
TEL:03-3811-8789 E-mail:shomu@jsbba.or.jp
<http://www.jsbba.or.jp/>



参加費
無料

学術交流会 有料
一般 3,000円、学生 1,000円

