

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)
瀬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回シンポジウム司会代表: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/>



学術交流会 有料
一般 3,000円、学生 1,000円

参加費
無料