

『肥満から考える食事と健康』

現代社会が抱える大きな問題に「肥満」がありますが、肥満は生活習慣病等の危険要因になることから、その制御が健康維持につながるものと信じられています。その一方で、体脂肪や中性脂肪、お腹周りが気になる方向けの特定保健用食品や機能性表示食品が宣伝・流通され、これらの食品について、その興味や疑問は益々増すばかりです。本シンポジウムでは、肥満細胞と肥満の成り立ち、肥満と疾病との関係性に関する専門家からの解説に加えて、製菓メーカーによる糖・脂質代謝修飾成分を活用した食品の研究・開発事例をご紹介します。食品製造業の方だけでなく、一般の方にとっても、肥満と健康を考える良い機会にして頂ける内容となっております。より多くの皆様のご来場を

日時:2019年1月29日(火)13:00~19:00

会場:岡山ロイヤルホテル 光楽の間(岡山市北区絵図町2-4)

定員:80名(申込要) ※申込期限 1月22日(火)



■基調講演Ⅰ (13:05~14:05)

演題 『脂質・アミノ酸代謝異常と慢性腎臓病

~「腎」を守る機能性食品の創出を目指して~』

講師 ノートルダム清心女子大学 教授 小林 謙一 氏

■事例紹介 (14:10~14:50)

演題 『パッションフルーツ種子エキス「パセノール™」の機能性研究

~ピセアタンノールによる糖・脂質代謝~』

講師 森永製菓株式会社 研究所 健康科学研究センター
主任研究員 博士(農学) 山本 貴之 氏

■基調講演Ⅱ (14:55~15:55)

演題 『熱産生を担う褐色系脂肪細胞の肥満への影響』

講師 東京農業大学 教授 高橋 信之 氏

■パネルディスカッション (16:10~17:20)

◇ テーマ 「肥満から考える食事と健康」

◇ コーディネーター 中村 宜督 氏 岡山大学

◇ パネラー 小林 謙一 氏 ノートルダム清心女子大学

山本 貴之 氏 森永製菓株式会社

高橋 信之 氏 東京農業大学

■交流会 (17:30~19:00) 会場 光楽の間 ※参加費:4,000円(事前申込要)

主催 岡山県食品新技術応用研究会(食技研)／公益財団法人岡山県産業振興財団
後援 特定非営利活動法人中国四国農林水産・食品先進技術研究会/岡山県工業技術センター/
おかやまバイオアクティブ研究会/岡山県食品産業協議会

申込方法 下記URLもしくは参加申込書(裏面)に必要な事項を記載のうえ、FAXまたはメールにてお申してください。

事務局 公益財団法人岡山県産業振興財団 ものづくり支援部 研究開発支援課 担当:小倉、安原
TEL 086-286-9651 FAX 086-286-9676 E-mail sogura@optic.or.jp

※WEB申込はこちら→ http://www.optic.or.jp/okayama-ssn/event_detail/index/1641.html

岡山県食品新技術応用研究会事務局 小倉
宛て
FAX 086-286-9676

平成30年度食品技術ミニシンポジウム 「肥満から考える食事と栄養」 参加申込書

企業・団体名		TEL	
		FAX	
住所・所在地		E-MAIL	
参加者	所属部署・役職	氏名	交流会出欠
			出席・欠席
			出席・欠席
			出席・欠席
			出席・欠席
			出席・欠席

※ 交流会費 4,000円 当日、集金させていただきます。

※ お寄せいただいた個人情報 は 厳重に管理し、本事業の運営目的以外の利用及び無断で第三者に提供することは一切ございません。

■ 申込期限 平成31年1月22日(火)

■ 申込方法 FAXまたはメールのいずれかでお申込み下さい。

【岡山県食品新技術応用研究会事務局】

公益財団法人岡山県産業振興財団 ものづくり支援部 研究開発支援課

担当：小倉、安原

TEL 086-286-9651 FAX 086-286-9676

E-mail : sangaku@optic.or.jp