

令和2年度食品技術ミニシンポジウム

地域特産食材の機能性と利用

国民の健康に配慮した食生活への意識も高まっていることから、機能性をもつ食品素材に注目が集まり、そのニーズも高まっています。一方、日本の各地には独自の特産品が豊富ですが、それらの消費拡大に向けた努力として、地産地消の意識だけでなく、他地域へのアピールを高めるために、地方独自の認証・ブランド化の取り組みも積極的に行われつつあります。特に、特産食材の持つ健康機能の潜在性の評価や、機能性有効成分の商品への積極的な利用といった研究開発事例も各地で進んでいます。本シンポジウムでは、地域の特産食材の機能的特徴をどのように評価し、活かして行けばよいかについて、専門家からの解説に加え、柑橘フラボノイドから開発された機能性成分を活用した機能性表示食品の開発事例を企業からご紹介頂きます。食品製造業の方だけでなく、一般の方にとっても、地域特産素材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お待ちしております。

開催日 令和3年3月8日（月）13：00～17：00 参加費無料

開催方法 オンライン（Zoomウェビナー）※申込締切 3月3日（水）

◆開 会 13：00

<第1部>

◆講演① 13：05～13：50（45分）

講 師 岡山県立大学 保健福祉学部 栄養学科 教授 山下 広美 氏

演 題 『酢酸の生理機能性と利用』

<概要> 酢酸は食酢の主成分であるが、ビフィズス菌などの腸内細菌が腸内で生成する成分でもあり、酢酸の脂肪代謝促進機能や生体防御機能が注目を集めている。本講演では酢酸の機能性と利用についての当研究室での最近の研究と共同研究の成果を紹介すると共に、共同研究で進めている瀬戸内海産牡蠣の特徴と豊富に含まれるタウリンの機能性についても紹介します。

◆講演② 13：55～14：40（45分）

講 師 三重県工業研究所 食と医薬品研究課 主幹研究員 苔庵 泰志 氏

演 題 『三重県における地域特産品の特徴と機能性』

<概要> 三重県工業研究所で取り組んだ、三重県特産品の高付加価値化に関する研究の一部を紹介する。

①食用きのこの有用生理活性 ②サンマを用いた魚醤油の試作とその諸特性

③ブリウロコを活用したコラーゲンペプチドの特徴。



◆『ヘスペリジン』について紹介 14：45～15：00（15分）

『糖転移ヘスペリジンの開発』

講 師 株式会社林原 研究部門 開発部食品開発課 課長 遠藤 伸 氏

◆講演③ 15：00～15：45（45分）

講 師 株式会社伊藤園 中央研究所 研究2課 主査 田形 千佳 氏

演 題 『素材の持つ機能性とその訴求と検証』

～機能性表示食品ヘスペリジン含有食品の長期摂取、

単回摂取による末梢体温維持、末梢血流の改善に対する影響～

<概要> 素材の持つ機能性と、その訴求実例として弊社機能性表示食品の届出及びその検証内容『ヘスペリジン含有食品の長期摂取、単回摂取による末梢体温維持、末梢血流の改善に対する影響』についてご紹介いたします。

<第2部>

◆パネルディスカッション 15：55～17：00（65分）

テーマ 『地域特産食材の機能性と利用』

コーディネータ 中村 宜督 氏 岡山大学大学院 環境生命科学研究科 教授

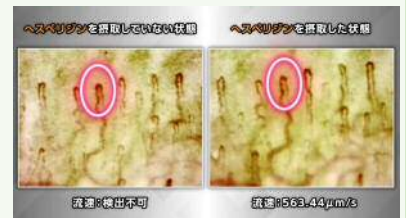
パネラー 山下 広美 氏 岡山県立大学 保健福祉学部 栄養学科 教授

苔庵 泰志 氏 三重県工業研究所 食と医薬品研究課 主幹研究員

田形 千佳 氏 伊藤園株式会社 中央研究所 研究2課 主査

小林 謙一 氏 ノートルダム清心女子大学 人間生活学部 食品栄養学科 教授

内田 幸信 氏 株式会社林原 営業マーケティング部門 Lプラザ岡山ラボ 課長



【主 催】岡山県食品新技術応用研究会、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（略称 中国四国アグリテック）
岡山県工業技術センター、岡山県食品産業協議会、おかやまバイオアクティブ研究会

【お問い合わせ・お申込み】

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 小倉・山本

TEL 086-286-9651 FAX 086-286-9676 E-mail sangaku@optic.or.jp

URL https://www.optic.or.jp/okayama-ssn/event_detail/index/2237.html

岡山県食品新技術応用研究会事務局 小倉 宛

FAX 086-286-9676

E-mail : sangaku@optic.or.jp

令和2年度食品技術ミニシンポジウム
「地域特産食材の機能性と利用」
(3月8日(月)13:00～オンライン開催)
参 加 申 込 書

企業・団体名			
住所・所在地	〒 (TEL) (FAX)		
参加者	所属部署・役職	氏 名	参加端末メールアドレス

【注意事項】

※オンラインでの開催となります。お申込み頂くにあたりメールアドレスが必ず必要になります。

参加端末メールアドレスへ必ずご記入ください。(zoomウェビナーを使用します。)

インターネット接続のできるPCなどをご準備ください。

・PCの場合: ZOOMアプリをダウンロードする必要は特にありません。

・スマホの場合: ZOOMアプリを事前にダウンロードしておく必要があります。

※1台の端末で複数人ご聴講頂くことも可能です。

※本シンポジウムの内容について、許可なく無断で複製、編集、配信、レンタル等をしないでください。

※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 令和3年3月3日(水)

■ 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、山本

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

E-mail : sangaku@optic.or.jp