

平成 28 年度 第 2 回油化学セミナー

「脂質のおいしさ・健康・美しさを科学する」

日時：平成 28 年 10 月 29 日（土曜日） 13：30～16：15（受付開始 13：00）

場所：北海道大学大学院水産科学研究院 講義棟大講義室
（〒041-8611 函館市港町 3-1-1）

主催：公益社団法人 日本油化学会関東支部

共催：一般財団法人 油脂工業会館

後援：函館市・函館市教育委員会

プログラム

13：30～13：35

開会挨拶 日本油化学会会長・北海道大学大学院水産科学研究院 宮下 和夫 氏

13：35～14：20

1. 「皮膚に対する食品機能性に注目した脂質成分の評価」

京都大学大学院農学研究科 菅原 達也 氏

QOL向上のためには、疾病予防と健康寿命の増進のみならず、外面的な美しさを保つことも重要といえる。そこで外見に直接影響する皮膚に対して効果を発揮する脂質成分について、得られた知見を紹介する。

14：20～15：05

2. 「エーテル型リン脂質、プラスマローゲン

動脈硬化やアルツハイマー病と関係するなぞの脂質」

北海道大学大学院農学研究科 原 博 氏

脳や心臓にはプラスマローゲンと呼ばれる脂質が含まれる。未だ、謎が多いこの脂質は LC-MS/MS 分析法の確立により、多くの疾病と係わっていることが明らかになってきた。ヒト血清分析から分かってきたことを中心に、動物試験を交えて紹介する。

15：05～15：25 休憩

15：25～16：10

3. 「生乳の脂質の特徴と製品における役割」

北海道乳業株式会社 商品開発室 川崎 庸 氏

人にとって「乳」は『脂質』を含め栄養素バランスを有した理想的な飲み物である。「生乳」から作られた乳・乳製品等は様々な食品の原料に使用されている。「生乳」の『脂質』の役割や様々な製品中への効果、影響等の事例を紹介する。

16：10～16：15 閉会挨拶

- ・参加費：無料（テキストを含む）
- ・申込方法：参加される方の氏名，所属，連絡先（住所・電話番号・FAX番号・E-mailアドレス）をE-mailにてお知らせ下さい。
- ・申込締切：平成28年10月17日（月）
- ・申込先：〒041-8611 函館市港町3-1-1
北海道大学大学院水産科学研究院 生物資源化学講座 細川 雅史
E-mail: hoso@fish.hokudai.ac.jp、Tel & Fax: 0138-40-5530

・ 大会会場（北海道大学函館キャンパス）へのアクセス

JR 函館駅から

【バス】函館バス 101 系統・木古内小谷石行（北大前下車・徒歩 3 分）25-35 分

函館バス 122 系統・123 系統・江差行（北大裏下車・徒歩 3 分）20-30 分

【タクシー】約 15 分

JR 新函館北斗駅から

【電車・バス】電車あるいはバスにて JR 函館駅→（乗換）→上記函館バス

函館空港から

【バス】空港連絡バス（帝産バス）で JR 函館駅→（乗換）→上記函館バス

※JR 函館駅→北大までのバスについては、本数が非常に少ないのでご確認下さい。

- ・ 函館市内の宿泊が大変混み合うことが予想されますので、予約はお早めに願います。