

## 平成 30 年度 第 2 回油化学セミナー(市民公開講座)

### 食を通した健康づくり

我が国は世界に先駆けて超高齢社会に突入し、心と体の健康を保ち、健康寿命を延ばすことは国を挙げて取り組む課題になっています。この度のセミナーでは、「食を通した健康」をキーワードに、健康機能を持つ食成分と健康機能を有する乳酸菌利用食品の研究と開発の現場について、一般市民の皆様を対象にしてわかりやすく紹介します。多数のご参加をお待ちしております。

日 時： 平成 30 年 12 月 14 日 (金) 14:00~17:00 (受付開始 13:30)

会 場： 国立大学法人茨城大学 農学部 100 講義室

(〒300-0393 茨城県稲敷郡阿見町中央 3-21-1)

主 催： (公社)日本油化学会関東支部

共 催： (一財)油脂工業会館

後 援： 国立大学法人茨城大学

プログラム(演題および講師)：

開会挨拶 14:00~14:05

1. 「『油』断大敵!? ~n-3系脂肪酸の健康機能について~」 14:05~14:55

宮城大学 食産業学群 教授 西川正純 氏

日本古来の魚や野菜を中心とする和食は、世界的に広く認められ和食=健康食というイメージが強い。日本人の長寿の源は魚にあるとも言われており、魚に特徴的に含まれる DHA や EPA などの n-3 系脂肪酸に注目が集まっています。本講演では DHA、EPA の健康機能について解き明かします。

2. 「プロバイオティクスを中心とした商品開発~乳酸菌シロタ株の機能性~」 15:00~15:50

ヤクルト本社 開発部 商品研究一課 課長 中野正理 氏

乳酸菌シロタ株を始めとするプロバイオティクスを活用した商品開発について、その機能性に関する研究成果や商品開発のこだわりをご紹介します。また、当社の企業理念である「世界の人々の健康で楽しい生活作り」を実現するための取り組みについてご紹介します。

休憩 15:50~16:10

3. 「腸から健康に！新しい水溶性食物繊維イソマルトデキストリンの新知見」 16:10~17:00

株式会社林原 研究開発本部 食品開発部 課長 渡邊 光 氏

イソマルトデキストリンは、株式会社林原が独自の酵素技術を用いて開発した新しい水溶性食物繊維であり、食物繊維不足解消の一助になることが期待されます。本講演ではイソマルトデキストリンの基本情報から腸を起点とする生理作用、さらに最近明らかとなった生理作用などを紹介します。

閉会挨拶 17:00~17:05

参加費：無料（テキストを含む）

申込方法：氏名と連絡先（住所，電話番号，お持ちの場合はFAX 番号もしくはE-mail アドレス）  
を明記の上，12月7日（金）までにE-mail またはFax でお申し込みください。

申込先：〒300-0393 茨城県稲敷郡阿見町中央 3-21-1

国立大学法人茨城大学 農学部 食生命科学科 食品保蔵学研究室 中村 彰宏

E-mail: [akihiro.nakamura.daru@vc.ibaraki.ac.jp](mailto:akihiro.nakamura.daru@vc.ibaraki.ac.jp), Tel & Fax: 029-888-8683