

平成 29 年度第 2 回油化学セミナー(市民公開講座)

## 安全でおいしい食品を創る

### ～超高齢社会と多発する自然災害に対応して～

我が国は、世界でも類を見ない超高齢社会に突入しています。さらに、暴風、豪雨、豪雪、地震、津波などの異常な自然現象により災害が多く発生しています。これらに対応する食品の現状とこれからの展開について、一般市民の皆様を対象にして分かりやすく紹介します。多数のご参加お待ちしております。

**日 時:** 平成29年11月25日(土) 13:00～17:00 (受付開始 12:30)

**会 場:** 国立大学法人岩手大学 総合教育研究棟 ぼらんホール  
(〒020-8550 岩手県盛岡市上田三丁目18番8号)

**[交通]** バス利用 (盛岡駅前バスターミナル11番のりば)

・岩手県交通バス 駅上田線「松園バスターミナル行き」にて「岩手大学前」下車

・岩手県交通バス 駅桜台団地線「桜台団地行き」にて「岩手大学前」下車

タクシー利用 盛岡駅から約2km 約10分間

**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:** 国立大学法人岩手大学

**プログラム(演題および講師):**

**開会挨拶 13:00～13:05**

**1. 「カリウムの健康効果に着目した食品開発による脳卒中リスクの改善」 13:05～13:55**

合同会社生活習慣病予防研究センター 代表 岡山 明氏

従来薄味にした食品による減塩の試みが行われてきましたが、弁当や給食など不特定多数を対象とした場面では、喫食率が低下するなどの問題があります。「ナト・カリ食」は食品中のナトリウム(食塩)をカリウムに一部置き換えたもので、従来品と味が同じで塩分摂取を減らせるばかりでなく、カリウムの健康効果により、大きな高血圧や脳卒中予防効果が期待できます。こうした食品の普及により日本の減塩対策を更に進めることが可能です。この「ナト・カリ食」普及への取り組みを紹介します。

**2. 「褐藻脂質の栄養機能性と応用」 14:00～14:50**

北海道大学大学院 水産科学研究院 海洋応用生命科学部門 生物資源化学分野 教授 宮下和夫氏

三陸沿岸で商品化されたアカモクを中心話題とし、それに含まれるフコキサンチンなどの機能性脂質の特徴と、食品等への利用について紹介いたします。

**休憩 14:50～15:10**

**3.「地域食材の健康機能性評価や付加価値向上への研究アプローチ」**

**15:10~16:00**

**岩手大学農学部応用生物化学科 准教授 伊藤芳明氏**

三陸沿岸産の春カキの成分分析やサケ筋肉タンパク質の生体調節機能, およびイソチオシアネート化合物の生体調節機能に関する研究例を紹介します。

**4.「脂質劣化を抑制した高品質乾燥食品の開発」**

**16:05~16:55**

**岩手大学三陸水産研究センター 特任研究員 森川卓哉氏**

減圧下での食品乾燥技術・装置の提案と, これを適用して食品素材の脂質劣化を大きく抑制した乾燥食品の開発について紹介します。

**閉会挨拶 16:55~17:00**

**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、11月18日 (土) までにE-mailまたはFaxでお申し込みください。

**申込先:** 〒020-8550 岩手県盛岡市上田三丁目18番8号

国立大学法人岩手大学 農学部 応用生物化学科 食品工学研究室 三浦 靖

E-mail: mako@iwate-u.ac.jp、Tel & Fax: 019-621-6255