

【ヘルシーでおいしい】

野菜・果実の機能性と商品開発への活用

日時
2018年 12月6日(木)
10:30~16:30

受講料

1名 37,000円+税
2名以上1名 34,000円+税

案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分
JR中央線(緩行線)
地下鉄東西線(A5出口)
地下鉄有楽町線・南北線(A4・B2a出口)
都営地下鉄大江戸線(A4出口)

<お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX 電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名 住所・連絡先(TEL・FAX・E-mail)をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかをお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルはお受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

会場 産業科学システムズ会議室(東京都千代田区富士見1-5-1)

講師

同志社女子大学 生活科学部食物栄養科学科 食物科学専攻
食品機能学研究室 教授 杉浦 実氏
カゴメ(株)イノベーション本部 自然健康研究部 部長 菅沼大行氏

講座の概要 野菜・果実の成分の機能性については、実験法や分析法の改良・進歩によって、より科学的な手法で野菜等に含まれる成分の機能性とヒトとの関係が調べられています。野菜そのものとして日常摂取する方法は、カロテノイド、フラボノイド、ビタミン、ミネラル、食物繊維などの既知の成分、ならびに未知の機能成分も同時に摂取でき、より安全に、しかも安価に野菜の機能性を得ることができると考えられます。本セミナーでは野菜・果実の機能性成分とその探索、健康機能性、そして機能性表示までも分かり易く解説します。

プログラム

ウンシュウミカンの機能性に着目した保健機能食品の開発事例

杉浦 実氏

10:30~14:25

1. 果物と生活習慣病予防：国内外の研究からの知見
2. ウンシュウミカンに多く含まれる -クリプトキサンチンについて
3. -クリプトキサンチンに着目した栄養疫学研究
4. -クリプトキサンチンの作用メカニズム
5. ヒト介入試験による検証
6. 産学官連携による保健機能食品の開発
7. 産学官連携による -クリプトキサンチンの非破壊推定技術の開発

野菜の機能性とおいしさ ~野菜の機能性成分と機能性表示食品への活用~

菅沼 大行氏

14:30~16:30

1. 野菜摂取と健康との関わり
2. 野菜に含まれる機能性成分とその探索
3. 機能性表示食品制度の活用
4. システマティックレビューによる機能性の担保
5. トマトに含まれる機能性成分の表示への活用

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675

<http://www.ebrain-j.jp/>

E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 野菜・果実の機能性と商品開発への活用

セミナーコード

1101-181206

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/12/6 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課(正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
			FAX	()
窓口部署			お支払予定	当日持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				