

## 平成 28 年度 第 1 回機能性食品・化粧品分科会のご案内

NPO バイオものづくり中部の会員企業、大学、試験研究機関等の産学官の関係者が講演内容を軸に意見交換をし、東海地区における機能性食品・化粧品の原材料・製品の研究開発および新製品開発に資するセミナーを開催します。

日時：平成 28 年 12 月 15 日（木） 13：30～16：30

場所：ウインクあいち（愛知県産業労働センター） 10 階 1009 室

名古屋市中村区名駅 4 丁目 4-38

（アクセス） <http://www.winc-aichi.jp/access/>

主催：NPO バイオものづくり中部（電話 052-203-2053）

後援：名古屋大学協力会

### <内容>

13：30 開会ご挨拶

13：35 **演題 1 「植物の二次代謝産物の単離、同定と生理活性に関する研究」**

**講師：岐阜大学工学部化学・生命工学科 教授 額綱 守 氏**

概略：植物の主要な成分には水、炭水化物、たんぱく質、繊維質があり、種子には油脂などが含まれている。一方、2次代謝産物としては、テルペノイド、アルカロイドなどの生理機能を有する様々な成分が存在している。岐阜大学綾瀬研究室では、薬用植物、いちご、かぶなどの野菜から様々な生理活性を有する低分子化合物を精製・単離し構造解析をするとともに各種生理活性を評価している。本分科会においていくつかの薬用植物や食品の生理活性成分の精製法や構造解析とともにそれらの有する生理機能について概説する。

14：35 **演題 2 「デンプン含有食品に含まれる難消化性デンプンの健康機能」**

**講師：岐阜大学応用生物科学部応用生物科学科食品科学系**

**教授 早川 享志 氏**

概略：デンプン含有食品には、食物繊維の働きをする難消化性デンプン（レジスタントスターチ：RS）が含まれ、近年、注目が集まっている。おにぎりを冷やすと良いと言われるのは何故か、などについての話題を提供する。

15：35 （休憩）

15：45 **演題 3 「タンパク質吸着性セラミックスを利用した液状醸造食品の滓・濁りタンパク質の除去」**

**講師：盛田株式会社 食品事業部 品質管理部 研究開発課 諸麦 豪二 氏**

概略：タンパク質吸着性セラミックスを用いた、清酒や溜醤油、本みりんの濁りや滓の沈殿を防止する研究内容を紹介する。

16:20 意見交換

16:30 閉会

**【申し込み先、連絡先】**

NPOバイオものづくり中部事務局 担当：上井

TEL&FAX：052-203-2053 E-mail：support@bioface.or.jp

※会場準備の都合上、御社名、ご役職、ご氏名、メールアドレスをご記入の上、12月8日までにE-mail：support@bioface.or.jpまでお申込みください。