

東京大学 ILSI Japan 寄付講座「機能性食品ゲノミクス」III 期研究成果シンポジウム

“食と健康”に関わる統合食品科学のニューフロンティア

日時: 2016年9月14日(水)13:00~17:30(受付 12:30 ~)

会場: 東京大学弥生講堂一条ホール

(東京都文京区弥生 1-1-1 東京大学農学部内)

プログラム:

13:00 挨拶

東京大学大学院農学生命科学研究科 研究科長 丹下 健

13:05 寄付講座の活動について

東京大学大学院農学生命科学研究科 特任准教授 岡田晋治

Session 1. 食品機能性の探求

13:20 培養細胞を用いた抗肥満・血糖降下作用を有する機能性食品成分探索研究

東京大学大学院農学生命科学研究科 佐藤隆一郎

13:35 マウス加齢性難聴を指標とした抗老化食品の評価・探索

(国研)農研機構 食品研究部門 大池秀明

13:50 生理機能を有する食品素材の開発戦略

不二製油グループ本社(株) 未来創造研究所 橘 伸彦

14:05 植物脂質の食品機能性解析 (トリテルペン、セラミド)

日本製粉(株) イノベーションセンター 嶋津京子, 間 和彦

14:20 果実加工残渣の有効利用 -カキ果皮含有成分の食品機能性-

(公財)東洋食品研究所 食品資源研究室 井土良一

Session 2. 脳機能

14:40 咀嚼・嚥下の機能性研究

東京大学大学院農学生命科学研究科 朝倉富子

14:55 カゼインペプチドによるアルツハイマー病モデルマウスの認知機能改善作用

森永乳業(株) 基礎研究所 小林洋大

15:10 ポリフェノールによるアルツハイマー病遅延効果

東京大学大学院農学生命科学研究科 小林彰子

15:30-15:50 コーヒーブレイク

Session 3. 食品機能性の応用研究

15:50 食品機能性の新規マーカーの探索

神奈川科学技術アカデミー 亀井飛鳥

16:05 ピセアタンノールによる血糖値上昇抑制作用

森永製菓(株) 健康事業本部 織谷幸太

16:20 マイクロアレイを活用したトマトの機能性研究

カゴメ(株) イノベーション本部 相澤宏一

16:35 食品素材の高機能化 ~リコピンを例として~

富士フイルム(株) R&D 統括本部 植田文教, 小田由里子

16:50 茶カテキンの摂取がヒト褐色脂肪におけるエネルギー代謝に与える影響

花王(株) ヘルスケア食品研究所 日比壮信

17:10 寄付講座の今後について

東京大学大学院農学生命科学研究科 特任教授 阿部啓子

17:20 おわりに

ILSI Japan 理事長 安川拓次

17:45-19:45 名刺交換会 (於: 弥生講堂ロビー)

※ 参加お申し込みは以下のサイトからお願いいたします。

http://www.ilsijapan.org/ILSIJapan/LEC/ILSI_Japan-ECFFSN/FunctionalFood2016.php