

15周年記念シンポジウム 生活習慣病予防のための 機能的食品開発に関する研究会 (2021年度 第3回 研究会)

日時

2021年9月7日 (火)

会場

14:00~16:30
WEB開催 (zoomを使用します)

「食で健康維持をはかる一軽度不調改善による 仕事のパフォーマンス向上に資する食」

農研機構食品研究部門 主席研究員 山本（前田）万里 氏



「Well-being実現に向けた機能的食品の役割」

京都府立医科大学大学院医学研究科
生体免疫栄養学講座（寄附講座）教授 内藤裕二 氏



「日本食から考える機能的素材」

順天堂大学 健康総合科学先端研究機構 客員教授 亀井淳三 氏



☆研究会終了後（16:30~17:30予定）zoomミーティングを利用したWEB交流会を行います。

参加費

無 料

申 込

<https://kinkibio.com/>

締 切

2021年9月6日 (月)

「食で健康維持をはかる一軽度不調改善による 仕事のパフォーマンス向上に資する食」

健康人1000名の睡眠、自律神経、遺伝子、腸内細菌、食習慣、血液等のデータから、主観的に感ずる軽度な心身不調である軽度不調の評価指標や軽度不調を改善する食品の開発を目指しているので紹介する。

「Well-being実現に向けた機能性食品の役割」

超高齢化社会の到来とともにヘルスケアサイエンスも新しい視点が必要である。最新医学の進歩は多くの疾患を克服し、Happinessをもたらした。しかしながら、持続可能で多面的な幸せを意味するWell-beingに対する仮題が山積みとなっていて、継続的持続的なWell-beingには到達できていない。腸内細菌叢、腸内環境研究から見えてきた機能性食品の役割について最新情報を紹介したい。

「日本食から考える機能性素材」

世界一の長寿国である日本の伝統的な食である日本食の素材に含まれる成分の機能性を明らかにすることは、より日本人の体質に合った機能性食品・素材の開発につながる。健康長寿社会におけるセルフケアのために日本食をどのように考えるかとともに、ジペプチドにフォーカスを当てて日本食素材の持つ機能性について考えたい。

プログラム

14:00-14:05 開会の挨拶 (公財)ルイ・パストゥール医学研究センター 理事長 吉川敏一 氏

14:05-14:15 活動の歩み・入会のご案内 事務局

14:15-14:55 講演1 農研機構食品研究部門 主席研究員 山本(前田)万里 氏

14:55-15:35 講演2 京都府立医科大学大学院医学研究科 生体免疫栄養学講座 教授 内藤裕二 氏

15:35-15:40 休憩

15:40-16:20 講演3 順天堂大学 健康総合科学先端研究機構 客員教授 亀井淳三 氏

16:20-16:25 閉会の挨拶

16:30-17:30 オンライン交流会

主催 NPO法人近畿バイオインダストリー振興会議

協力 一般社団法人ライフサイエンス・イノベーション・ネットワーク・ジャパン (LINK-J)

お問合せ：NPO法人近畿バイオインダストリー振興会議 担当：高田清文・大嶋真由子

〒541-0048 大阪府中央区瓦町4丁目8番4号 井門瓦町第2ビル3F
TEL：06-4963-2107 FAX：06-4963-2127
E-mail：moshima@kinkibio.com