

## セミナープログラム【有料】

- 5月21日(水) -

### ①JSOFFミニシンポ「ヘルシーエイジングと機能性食品因子」

座長：東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授 清水誠

事前申込：1日券：6,000円／当日申込：1日券 8,000円

5月21日(水) 会議棟6F 605号室

A	
13:00～14:00	腸管の働きからみた機能性食品—吸収・代謝・免疫など 東京大学大学院農学生命科学研究科 教授 清水誠
14:05～15:05	ポリフェノールと健康をめぐる最新の話 山梨大学大学院 医学工学総合研究所 ワイン科学研究センター 特任教授 佐藤充克
15:10～16:10	機能性食品開発とその評価—酸化ストレスマーカーの話題を中心に— 兵庫県立大学 環境人間学部 准教授 加藤陽二
16:15～17:15	パネルディスカッション -フードファクター研究の進展と展望-

### ②製パン開発・マーケティングセミナー

事前申込：1日券：8,000円／当日申込：1日券 10,000円 事前申込：1講座：4,000円／当日申込：1講座 5,000円

5月21日(木) 会議棟6F 609号室

13:00～13:45	<b>B-1</b> 市場創造型マーケティングと開発ヒント ～パンごはんキャンペーンにみる「コト」マーケティングの重要性 日清製粉(株) 営業本部 第一営業部 部長 豊田実
13:55～14:40	<b>B-2</b> メゾンカイザーの開発経緯とマーケティング戦略 (株)ブーランジェリーエリックカイザージャポン 代表取締役 木村周一郎
14:50～15:35	<b>B-3</b> 製パンにおける開発トレンドとおいしさ向上の取り組み ～発酵種・発酵風味液、改良剤の分類と今後の可能性～ オリエンタル酵母工業(株) 食品事業本部 営業統括部 課長 植松優子
15:45～16:30	<b>B-4</b> 市場ニーズの変化に貢献する加工油脂の機能 ミヨシ油脂(株) 食品事業本部 技術部 応用開発第1チーム 志田政憲

### ●富士化学プライベートセミナー

主催：富士化学工業(株)

事前登録制/定員になり次第締切 料金：¥3,000(税込)昼食付き

お申込・お問合せ：富士化学工業(株)セミナー担当まで TEL 03-3437-2352

5月21日(水) 会議棟6F 607号室

12:00～13:00	抗過酸化脂質素材アスタキサンチンのアンチエイジング効果と最新の話(疲労・老眼) 京都市立大学生命環境学部 助教授 青井涉/福島県立医科大学眼科 非常勤講師 梶田 雅義
-------------	--

## ㊤健康食品 世界の法規制セミナー

事前申込:1日券:8,000円/当日申込:1日券 10,000円 事前申込:1講座:4,000円/当日申込:1講座 5,000円

5月21日(水) 会議棟6F 608号室

C-1	健康表示の科学的根拠とその国際比較 12:30~13:20 名古屋文理大学 健康生活学部フードビジネス学科 教授 清水 俊雄 (フレスコ・ジャパン(有)代表取締役)
C-2	EUの健康食品制度の現状と今後 13:25~14:15 味の素㈱ 品質保証部 製品評価グループ 荻原葉子
C-3	「米国・カナダの健康食品の法規制と実際」 14:20~15:10 カントックスジャパン 代表 林辰行
C-4	中国:保健食品、新資源食品制度の最新情報 15:15~16:05 日清オイリオグループ㈱ 中国研究所所長、国立健康・栄養研究所客員研究員 呉 堅
C-5	韓国の機能性食品の法規制と市場動向 16:10~17:00 韓国食品研究院 機能性研究團 責任研究員 孫東和

## ㊤イチからわかる食品素材・添加物の魅力セミナー

事前申込:1日券 8,000円/当日申込:1日券 10,000円 事前申込:1講座 4,000円/当日申込:1講座 5,000円

5月21日(水) 会議棟6F 608号室

D-1	でん粉・加工でん粉の基礎知識と新事情 12:30~13:20 松谷化学工業㈱ 研究所 第2部 菅野祥三
D-2	最近の油脂の栄養的評価と健康との関連 13:25~14:15 日油㈱ 食品事業部 学術担当次長 日比野英彦
D-3	たん白の基礎知識 14:20~15:10 農研機構 食品総合研究所 食品素材科学研究領域 蛋白質素材ユニット長 門間美千子
D-4	増粘多糖類の基礎知識 15:15~16:05 三栄源エフ・エフ・アイ㈱ ハイドロコロイド研究室 課長 大本俊郎
D-5	食品添加物の基礎知識 16:10~17:00 湯川宗昭

## ㊤新素材・開発戦略セミナー

事前申込:1日券:6,000円/当日申込:1日券 8,000円 事前申込:1講座:3,000円/当日申込:1講座 4,000円

5月21日(水) 会議棟6F 610号室

E-1	野生マレーシア人参「トンカットアリ」の秘密—伝承素材の安全性と健康機能 13:00~14:00 マレーシア森林研究所 Dr.Chang Yu Shyun, Mr.Mohd. Kafi Jaapar
E-2	レスベラトロールの機能と応用—抗老化素材として脚光を浴びるブドウ成分 14:10~15:10 仏 アクティケム社 社長 ジャン・クロード・イザルド
E-3	フルーツ由来新規機能性素材「イチゴ種子エキス」~美容機能を中心に~ 15:20~16:20 オリザ油化㈱ 研究開発部部长 下田博司

⑥第6回おいしさの科学フォーラム  
「おいしいケア食開発のための食感性工学の展開」

座長・コーディネーター：東京大学 農学生命科学研究科 教授 相良 泰行／浜松大学 健康プロデュース学部 准教授 金谷 節子  
1日券：事前16,000円(一般)／13,000円(冷凍空調学会会員) 当日20,000円(冷凍空調学会会員も同額)

5月22日(木) 会議棟6F 605, 606号室

F	
10:00~11:00	<b>ケア食への食感性工学の応用および咀嚼・嚥下素材の基礎物性評価</b> 東京大学農学生命科学研究科 教授 相良泰行
11:00~12:00	<b>嚥下食ピラミッドに基づいたケア食メニュー開発</b> 浜松大学健康プロデュース学部 准教授 金谷節子
12:00~12:40	<b>咀嚼・嚥下しやすい素材のテクスチャーとおいしさへの寄与</b> 食品総合研究所 神山かおる
12:40~13:30	<b>(昼食)「おいしいケア食弁当+各社素材を使った総菜」</b> (武蔵野フーズ株) <b>おいしさを考慮した健康・介護食弁当、惣菜の開発</b> 武蔵野フーズ株式会社・梶 哲雄、他素材開発企業
14:00~14:20	<b>ケア食メニューへ向けての素材開発</b> 三栄源エフ・エフ・アイ株 ハイドロコロイド研究室 船見孝博
14:20~14:40	<b>寒天等、ゲル化素材のケア食メニュー開発への応用</b> 伊那食品工業(株) 研究開発部 課長 宮下 博紀
14:40~15:00	<b>糖質のケア食メニューへの応用</b> 三井製糖(株) 総合研究所 奥野 雅浩
15:10~15:50	<b>高齢期における身体変化とケア食による対応</b> 県立広島大学 人間文化学部 健康科学科 准教授 栢下 淳
15:50~16:30	<b>口腔内の咀嚼・嚥下メカニズムの画像解析</b> 新潟大学大学院 医歯学総合研究科 摂食環境制御学講座 准教授 井上 誠
16:30~17:00	<b>まとめ・質疑応答</b>

⑦世界食品添加物・素材フォーラム

協賛：日本食品添加物協会、香料工業会、米国大使館、欧州駐日事務所、中国食品添加剤生産応用工業協会  
事前申込：1日券 8,000円(協賛団体会員 6,000円)／当日申込：1日券 10,000円(協賛団体会員も同額) 事前申込：1講座 4,000円／当日申込：1講座 5,000円

5月22日(木) 会議棟6F 607号室

G-1	<b>欧州の新しい添加物規制(酵素とGMOを中心に)</b>
9:50~10:40	EU添加物部会メンバー・ノボザイムズ社 Kirsten Birkegaard Staer 座長：味の素(株) 荻原葉子
G-2	<b>アメリカの添加物規制の現状</b>
10:45~11:35	前FDA添加物安全性室 上席研究員、President, pmKuznesof, LLC, USA Dr. Paul M. Kuznesof 座長：長谷川香料(株) 岡村弘之
G-3	<b>中国の食品添加物規制</b>
11:40~12:30	中国食品添加剤と原料協会 工程師 陳昶燕 座長：扶桑化学工業(株) 植田実木夫
G-4	<b>フレーバーの役割と安全性評価をめぐって①</b>
13:10~13:50	International Organization of the Flavor Industry IOFI会長 Don Hartman 座長：高砂香料工業(株) 関谷史子
G-5	<b>フレーバーの役割と安全性評価をめぐって②</b>
13:50~14:20	Flavor and Extract Manufacturers' Association FEMA Assistant General Counsel John Cox 座長：高砂香料工業(株) 関谷史子
G-6	<b>(パネルディスカッション)世界の食品添加物・香料規制のハーモナイゼーションに向けて</b>
14:20~14:50	座長：日本食品添加物協会 平川忠
G-7	<b>(ショートプログラム)世界の最新素材・添加物レビュー：</b>
15:00~15:30	<b>①滋養強壮素材「カンカエキス」の多様な機能性</b> オリザ油化株 研究開発部 田中潤司
15:30~16:00	<b>②「発酵セルロース」の機能と役割</b> 三栄源エフ・エフ・アイ株 第1事業部 ハイドロコロイド研究室 課長 大本俊郎
16:00~16:30	<b>③新・高甘味度甘味料「ネオテーム」の特徴と機能</b> 大日本住友製薬株 フード&スペシャリティ・プロダクツ部 白川真由美

## ⑨ 外食・中食のレシピ開発セミナー

事前申込:1日券 5,000円/当日申込:1日券 6,000円

5月22日(木) 会議棟6F 609号室

H	
10:00~11:00	メニュー開発における新しい視点～外食・中食・介護食への新提案～ 株式会社ヘルシービット代表取締役 杉本恵子
11:10~12:10	健康食の潮流と今後 食と健康コンサルタント 南恵子

## ⑩ 食品機能・研究開発最前線

司会・進行/東京海洋大学 教授 矢澤一良

事前申込:1日券 10,000円/当日申込:1日券 12,000円 事前申込:1講座 4,000円/当日申込:1講座 5,000円

5月22日(木) 会議棟6F 609号室

I-1	少子高齢化社会におけるヘルスフードの役割と展望 東京海洋大学大学院 海洋科学技術研究科 ヘルスフード科学 教授 矢澤一良
I-2	機能性食品の開発と評価法(バイオマーカー)の最新動向 -抗体チップやORAC、AOUなど評価系の研究トピックス- 名古屋大学大学院 生命農学研究科 食品機能科学 教授 大澤俊彦
I-3	機能性食品開発の新しい方向-新食品総合プロジェクトの成果と展望および注目素材など- (独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 食品機能研究領域長 食品機能性研究センター長 津志田藤二郎
I-4	ミトコンドリアと老化ゲノム-健康と生活習慣病、運動能力・長寿の鍵を握るミトコンドリアの秘密- 東京都老人総合研究所 健康長寿ゲノム対策コア研究チームリーダー 研究部長 田中雅嗣
I-5	パネルディスカッション

## ⑪ 医療機関でのサプリメント応用

事前申込:1日券 8,000円/当日申込:1日券 10,000円 事前申込:1講座 4,000円/当日申込:1講座 5,000円

5月22日(木) 会議棟6F 610号室

J-1	統合医療を用いた医療現場におけるサプリメント利用の実践と効果 医薬品とサプリメントの併用例 ～アトピー性皮膚炎、糖尿病、悪性腫瘍～ 医療法人社団 丹伎会 丹羽クリニック院長、社団法人 新宿区医師会理事 丹羽正幸
J-2	「内科医会、保険医協会が主導する機能性食品・サプリの市販後臨床調査」 株総医研ホールディングス 代表取締役社長 梶本佳孝
J-3	機能性食品成分による生活習慣病の予防 -医療分野からの実践的提言- 久留米大学 医学部 小児外科学 准教授 田中芳明

㊦ 食の安心科学フォーラム 第7回セミナー  
「微生物産生微量物質による食品の汚染と対策～カビ、マイコトキシン、酵母～」

主催: 日本食品衛生学会・日本食品微生物学会・日本食品化学学会  
後援: 日本マイコトキシン学会・日本防菌防黴学会 共催: 食品化学新聞社  
1日券: 事前 10,000円(一般) / 8,000円(主催・後援学会会員) 当日 12,000円(主催・後援学会会員も同額)

5月23日(金) 会議棟6F 605, 606号室

K	
9:30～9:35	<b>総合司会挨拶</b> 静岡県環境衛生科学研究所 増田 高志
9:35～9:40	<b>主催者代表挨拶</b> 日本食品衛生学会 会長 藤井 建夫
9:40～10:30	<b>カビに関する苦情事例とその対策</b> 東京農業大学 高島 浩介
10:30～11:15	<b>マイコトキシンのリスクプロファイル</b> 国立医薬品食品衛生研究所 小西 良子
11:15～12:00	<b>マイコトキシンの最新の試験検査～迅速法を中心に～</b> 神戸市環境保健研究所 田中 敏嗣  <b>パネルディスカッション:「カビやマイコトキシンのリスクから食品をどう守るか？」</b> 司会 国立医薬品食品衛生研究所 小西 良子 / 神戸市環境保健研究所 田中 敏嗣
13:30～14:00	<b>菓子製造におけるナッツ類のマイコトキシン対策</b> 森永製菓(株) 品質保証部 黒田 和彦
14:00～14:30	<b>食品企業におけるカビ毒汚染防止対応事例</b> サントリー(株) 品質保証本部・安全性科学センター 但馬 良一
14:30～15:00	<b>手洗いと製造現場の除菌洗浄によるカビ汚染対策</b> サラヤ(株) 営業統括本部 衛生技術推進室 横井 秀行
15:00～15:30	<b>食品および食品製造環境のカビ汚染対策と食品添加物</b> 上野製薬(株) 応用研究グループ 小堺 博
15:45～16:15	<b>輸入食品のカビ・カビ毒違反事例の現状と行政対応</b> 厚生労働省 輸入食品安全対策室 専門官 近藤卓也
16:15～16:55	<b>質疑応答</b>
16:55～17:00	<b>閉会挨拶</b> 日本食品化学学会 理事長 福島 昭治

㊧ 美容食品・ドリンク開発セミナー

事前申込: 1日券 3,000円 / 当日申込: 1日券 5,000円

5月23日(金) 会議棟6F 607号室

L	
10:00～11:00	<b>美肌食品の市場性について</b> (株)グローバルニュートリショングループ 代表取締役 武田 猛
11:10～12:00	<b>コラーゲンドリンク『update』の商品コンセプトとマーケティング戦略</b> (株)資生堂 ヘルスケア事業部 情報開発グループ 学術統括主幹 渡部 一夫
12:10～13:00	<b>原料サプライヤーが仕掛ける美容食品の新市場</b> <b>“N-アセチルグルコサミン(NAG)”の機能性と開発応用</b> 焼津水産化学工業(株) 新素材営業部 東日本担当係長 山田 昌功

## ㊸メタボリックシンドローム対策シンポジウム

事前申込:1日券 6,000 円/当日申込:1日券 8,000 円

5月23日(金) 会議棟6F 607号室

M	
13:30~14:30	<b>メタボリックシンドロームの背景と対策</b> 共立女子大学 家政学部 臨床栄養学 教授 井上 修二
14:40~15:40	<b>医療政策としての「特定健診・保健指導」への取り組み</b> 東京医科歯科大学大学院 医歯学総合研究科 環境社会医歯学系専攻 医療政策学講座 政策科学分野 教授 河原 和夫
15:50~16:50	<b>「メタボ診療の壁」—指導の現状とサプリメントの位置づけ</b> 東京女子医科大学 教授/慶応大学大学院 政策・メディア研究科 教授 栗原 毅

## ㊹臨床医療と免疫食品セミナー

事前申込:1日券 4,000円/当日申込:1日券 6,000円

5月23日(金) 会議棟6F 608号室

N	
14:05~15:05	<b>未病対策に役立つレンコン乳酸菌の免疫賦活効果 野菜・乳酸菌複合成分の健康パワーと食品への応用—</b> 埼玉医科大学 保健医療学部 教授・学科長 和合治久
15:10~16:10	<b>がんの補完代替医療の現状と未来</b> 金沢大学大学院 医学系研究科 臨床研究開発補完代替医療学講座 特任教授 鈴木信孝

## ㊺ヒット商品マーケティング・開発セミナー

1日券:8,000円(事前)/10,000円(当日) 1講座:4,000円(事前)/5,000円(当日)

5月23日(金) 会議棟6F 609号室

O-1	
13:00~14:00	<b>コーヒー飲料初の体脂肪トクホ「香るブラック」の開発について</b> 味の素ゼネラルフーズ(株) 理事 商品・技術開発研究所長 井村直人
O-2	
14:10~15:10	<b>健康訴求の新カクテル「アサヒトマーテ」の開発経緯と飲用シーン拡大に向けた提案</b> アサヒビール(株) 酒類本部 マーケティング本部 商品開発第一部 RTDグループ統括 担当部長 宮野 款
O-3	
15:20~16:20	<b>乳由来の骨強化成分MBP®および新規機能素材の商品展開と素材ビジネス展望</b> 雪印乳業(株) 知財戦略室 鳥羽 保宏

## ㊻口腔ケアセミナー トクホ開発への提案

1日券:8,000円(事前)/10,000円(当日) 1講座:4,000円(事前)/5,000円(当日)

5月23日(金) 会議棟6F 610号室

P-1	
10:30~12:30	<b>・歯の健康力が目指すもの~口腔ケアと全身の健康~</b> 国立保健医療科学院 口腔保健部 部長 花田 信弘
・口腔ケア食品の有用性評価とその利用 先端医療振興財団・先端医療センター 今井 奨	
P-2	
13:30~14:30	<b>う蝕予防ツールとしてのトクホ食品~これまでとこれから~</b> 東北大学大学院 歯学研究科 教授 高橋 信博
P-3	
14:35~15:35	<b>歯周病とトクホ開発の可能性</b> 大阪大学大学院 歯学研究科 教授 葺石 聡
P-4	
15:40~16:40	<b>口臭に関する最新研究とトクホの可能性</b> 日本歯科大学 生命歯学部教授/日本歯科大学大学院 生命歯学研究科教授 / 国際口臭学会 次期会長 八重垣 健

※講演者、タイトル等は変更になる場合がございます。