



「食」と「健康」ラボ研究会 第10回シンポジウムを開催します

長野県食品製造業振興ビジョン推進協議会では、「食」と「健康」ラボ研究会を設立し、産学官連携による「からだに優しい食品」の新たな商品開発に取り組んでいます。この度、本県の伝統食品であり、全国トップのシェアを誇る、味噌並びに凍り豆腐の健康機能性について講演会を開催しますので、ふるってご参加ください。

1 日 時 令和5年3月29日(水) 13:30~16:50
2 会 場 信州大学国際科学イノベーションセンター(AICS) 2階セミナースペース
(信州大学工学部キャンパス内)

3 開催形式 会場開催とオンライン開催(Zoom)併用 ※事前申込制

4 内 容

(1) 開会あいさつ 13:30~13:40 「食」と「健康」ラボ研究会会長 井上 修 氏

(2) 講演1 (13:40~14:50)

「凍り豆腐の脂質・糖質代謝改善機能とレジスタントプロテイン~海外市場展開への展望~」

旭松食品株式会社 研究所 副主任研究員 石黒 貴寛 氏

凍り豆腐は、タンパク質当たりのレジスタントプロテインが原料大豆や原料豆腐よりも多く、これまで日本人を対象に、いくつかの臨床試験にて、脂質・糖質代謝改善効果を有することが報告されています。この度、欧州人を対象とした臨床試験を実施し、脂質・糖質代謝に加えて血圧低下効果も確認されました。その結果を基とした世界に向けた販売戦略を紹介します。

(3) 講演2 (15:00~16:40)

「味噌のヒトにおける健康機能性(抗高血圧作用)とそのメカニズム」

共立女子大学 前臨床栄養学教授 食品治療学ラボ所長 上原 誉志夫 氏

一日32グラムまでの味噌摂取はヒト高血圧者の夜間血圧を下げます。これには、腎Na利尿作用、交感神経活性低下および直接的血管拡張作用などが関与しています。動物実験からは降圧効果や糖代謝への影響は麹菌によって差があり、製造方法の工夫で降圧因子を強化するなどの新規味噌の作成が可能です。本講演では、味噌のヒト健康機能性を紹介するとともに、その機序について概説し、味噌の可能性について議論します。

(4) 閉会あいさつ 16:40~16:50 からだに優しい食品づくり研究会 会長 小宮 準也 氏

5 参加費 無料

6 定 員 70名(会場参加者) 定員に達し次第、締切りとさせていただきます。

7 申 込 み

3月20日(月)までに別紙申込書により電子メール、FAX又は郵送でお申込みください。

8 問い合わせ先 「食」と「健康」ラボ研究会 事務局

工業技術総合センター 食品技術部門 TEL: 026-227-3131

※本シンポジウムは、からだに優しい食品づくり研究会との共同開催になります。



長野県食品製造業振興ビジョン推進協議会/
「食」と「健康」ラボ研究会 事務局
工業技術総合センター食品技術部門
(部門長)大澤 克己(担当)唐沢 秀行
電 話 026-227-3131(代表)
F A X 026-227-3130
E-mail shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp

産業労働部産業技術課
日本酒・ワイン振興室(食品産業振興担当)
(室長)相澤 光宏(担当)伊藤 稚菜
電 話 026-235-7126(直通)
026-232-0111(代表) 内線 2941
F A X 026-235-7197
E-mail shokuhin@pref.nagano.lg.jp

F A X : 026-229-6774
E-mail: shokuhin@ngn.janis.or.jp

別紙

「食」と「健康」ラボ研究会
第 10 回シンポジウム
参加申込書

下記のとおり、「食」と「健康」ラボ研究会 第10回シンポジウムへの参加を申込みます。

参加形式（希望に☑）		<input type="checkbox"/> 会 場	<input type="checkbox"/> オンライン
団体・会社名:			
代表参加者役職名:			
代表参加者名(ふりがな):			参加人数: 計 名
TEL:		FAX:	
E-mail:			
(オンラインで参加される方には、こちらのアドレスに接続情報等を送信させていただきます。)			
右記の研究会に所属の方は、 チェックをお願いします		<input type="checkbox"/> 信州機能性食品開発研究会 <input type="checkbox"/> からだに優しい食品づくり研究会	

上記ご記入いただいた個人情報は、当セミナーの開催に関する目的以外には使用いたしません。

※ 3月20日(月)までに電子メール、FAXまたは郵送によりお申込ください。
会場参加者は定員(70名)になり次第、締め切らせていただきますのでご了承ください。

○ **申込先**

一般社団法人長野県食品工業協会 「からだに優しい食品づくり研究会」
(担当) 蟻川、小林

FAX: 026-229-6774、E-mail: shokuhin@ngn.janis.or.jp
〒380-0921 長野市栗田 205-1

○ **問い合わせ先**

長野県工業技術総合センター 食品技術部門 (担当) 唐沢、上条
TEL: 026-227-3131、FAX: 026-227-3130、E-mail: shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp