

(第13回) 高付加価値食品開発のためのフォーラム (案)

(シーズとニーズの新たな出会い)

[開催日] 平成26年9月4日(金)～5日(土)

[会場] 大阪国際会議場 1202会議室

[内容]

口から腸まで食品と細胞の相合作用

(第一日目)

■ 特別講演 (テーマ : ～おいしさと健康の関係 “味覚受容体の多機能性” ～)

(1) 甘味受容体を起点とした口腔脳腸の味情報 (13:10～14:10)

～内分泌関連と食調節～

九州大学大学院歯学研究院主幹教授 二ノ宮 裕三 氏

(2) アブラナ科食物等の苦味感受性の個人差と苦味レセプターTAS2Rの
遺伝子多型 (14:15～15:15)

東北大学大学院農学研究科教授, 農学研究科長 駒井 三千夫 氏

(3) カプサイシン受容体の多様な機能 (15:20～16:20)

静岡県立大学食品栄養科学部教授 渡辺 達夫 氏

■ 交流会

■ イブニングフォーラム (19:00～)

(テーマ : 機能性食品を生み出す加工技術・新技術)

(第二日目)

■ 特別講演 (テーマ : ～ 腸内細菌と健康の New Paradime ～)

(1) 腸内細菌 : 第2産業革命の可能性 (9:00～10:00)

慶應義塾大学医学部消化器内科教授 金井 隆典 氏

(2) 組織マクロファージに着目して健康を維持する (10:05～11:05)

香川大学医学部統合免疫システム学講座客員准教授 稲川 裕之 氏

(3) 乳酸菌の腸管バリア保護効果 (11:10～12:10)

広島大学大学院生物圏科学研究科教授 田辺 創一 氏

■ アフターヌーンフォーラム (13:30～)

(テーマ : 食品機能についての新技術及び新製品)

■ 閉会の辞 (16:00)