

第26回食品化学シンポジウム 開催のご案内

近年、分析機器の発達は著しい進歩を遂げており、従来、分析できていなかったものが分析可能となり、その情報も技術により解明され始めてきました。特に生体内に存在する数百から数千もの代謝産物などが網羅的に分析可能となりその情報を解析することにより薬物や食品等の機能性を評価、機能性食品の開発や食品加工技術の改良、改善が可能となります。

そこで、今回は、メタボロミクス研究に関わるテーマを取り上げ、最新の研究状況や今後の見通し、分析に関連する知見、食品の機能性に関わる知見などをそれぞれの分野の専門家の先生方に講演いただくシンポジウムを開催いたします。

開催日時 : 平成22年11月30日(火) 13:00~17:10

開催場所 : 滝野川会館(東京都北区西ヶ原1-23-3 TEL 03-3910-1651)

主 題 : 「食品化学の広がる役割 : 食品成分と機能性」

13:00-13:10 「開会ご挨拶」

13:10-14:10 「糖尿病・メタボリックシンドロームの病態と機能性食品の意義」
門脇 孝 (東京大学大学院 医学系研究科 糖尿病・代謝内科 教授)

14:10-14:55 「食品化学と食品の機能性」
～香辛成分化学から考える生理機能性～
森光 康次郎 (お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 准教授)

14:55-15:15 休 憩

15:15-15:45 「食品化学で期待されるメタボロミクス分析技術と解析技術」
杉本 昌弘 (慶應義塾大学 先端生命科学研究所 特別研究講師)

15:45-16:15 「食品を網羅的に分析する」
～食品の網羅的質量分析から見えてくるもの～
飯島 陽子 (神奈川工科大学 応用バイオ科学部 栄養生命科学科 准教授)

16:15-17:00 「生活のための食の機能と安全」
日野 明寛 (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)

17:00-17:10 「閉会ご挨拶」

参加費 : 会員 4,000 円、非会員 6,000 円、学生 1,000 円 (当日会場にてお支払いください)

参加方法 : 裏面の参加申込書でお申し込みください。(定員 400 名)

主 催 : 日本食品化学学会

〒663-8558 兵庫県西宮市池開町 6-46

武庫川女子大学 生活環境学部食物栄養科 遺伝子制御・利用学研究室内

FAX : 0798-45-9070, E-mail : shokuhinkagaku@jsfcs.org

FAX:06-6333-3437

第26回食品化学シンポジウム事務局 行

第26回食品化学シンポジウム参加申込書

(平成22年11月30日(火))

正会員:4,000円	
会員番号	
会員名	
所属先	
E-mail	
TEL: () -	FAX: () -
法人会員及び賛助会員:4,000円	
会員番号	
法人会員名	
参加者名	
E-mail	
TEL: () -	FAX: () -
非会員:6,000円、学生:1,000円 (該当する金額を○で囲んでください。)	
参加者名	
住 所	〒
所属先	
E-mail	
TEL: () -	FAX: () -

上記該当欄にご記入ください。

なお、会員番号が不明の場合には、会員番号は未記入で構いません

【問合せ先】 E-mail: shokuhinkagaku@jsfcs.org ※できるだけE-mailでお問合せください。

FAX: 06-6333-3437, TEL: 06-6333-0521 (内線117)

三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 担当: 伊藤澄夫、森本隆司

会場のご案内

アクセス

