

食品及び食品添加物に関する最近の話題について ～プラントベースフード・培養肉、ナノマテリアル～

-開催趣旨-

食を取り巻く環境は年々変化しており、科学技術の発展とともに、これまででは考えられなかったような食品が新たな発想とともに登場してきています。食の安全においては、「これまでの食経験」という考え方が一つの指標として重要視されてきましたが、最近の食品及び食品添加物においては、たとえ食経験があったものであっても、新しい技術が加わったことで、難しい課題となったり、新たな視点や対策が必要になってくるかと思えます。

本シンポジウムでは、最近の話題として、プラントベースフード・培養肉とナノマテリアルを取り上げ、現在の取り組みや評価・安全性について、6名の講師の先生方から最近の研究成果や展望をご講演頂きます。ご参加の皆様にとって有益な情報となり、また新たな食品開発の未来像にもなれば幸いです。総合討論に加えまして事後の名刺交換会も開催予定いたしておりますので、この機会を有効活用していただければと思います。

≪プログラム≫ (予定)

シンポジウム 13:00~17:00

総合司会 大槻 崇 (日本大学生物資源科学部准教授)

13:00-13:05 開会挨拶 松藤 寛 (日本大学生物資源科学部教授)

シンポジウム1：プロテインクライシスに向けた取り組み

13:05-13:35 講演① プラントベースフードについて

不二製油グループ本社株式会社 芦田茂

13:35-14:05 講演② 培養肉の将来展望

国立医薬品食品衛生研究所 毒性部 北嶋聡

14:05-14:35 講演③ 行政における課題と対策 (培養肉)

消費者庁 食品衛生基準審査課 担当官

(14:35-14:55 休憩)

シンポジウム2：ナノマテリアルの安全性

14:55-15:25 講演④ 光学機器を用いた評価方法について

星薬科大学 薬学部 穂山浩

15:25-15:55 講演⑤ 質量分析などを用いた評価方法について

国立医薬品食品衛生研究所 食品部 鈴木美成

15:55-16:25 講演⑥ ナノマテリアルの安全性評価について

化学物質評価研究機構 広瀬明彦

16:25-16:55 総合討論

16:55-17:00 閉会挨拶 鰐淵英機 (日本食品化学学会理事長、大阪公立大学大学院医学研究科特任教授)

名刺交換会 17:00~18:00

- 日時：2024年11月15日(金) 13:00-17:00 (受付開始 12:30)
- 場所：Shimadzu Tokyo Innovation Plaza (神奈川県川崎市川崎区殿町 3-25-40)
- 定員：150名程度
- シンポジウム参加費： 会員 事前登録振込 2,000円 (当日申込 3,000円)
非会員 事前登録振込 4,000円 (当日申込 5,000円)
学生 事前登録振込 無料 (当日申込 無料)
- 名刺交換会参加費：一律 1,000円
- 申込み：本学会HPの参加申込フォーム、またはQRコードよりお申込みください。

★ 参加者を対象に **Shimadzu Tokyo Innovation Plaza ラボツアー**を開催します(同日午前中)
島津製作所様への直接申込が必要です。下記URLまたはQRコードよりお申込下さい。
URL：<https://forms.office.com/r/6B3TjytVyC>

第40回食品化学シンポジウム 事前参加申し込み



Shimadzu Tokyo Innovation Plaza ラボツアー 参加アンケート

