

関連学会情報

◆ 2008年度 オレオマテリアル部会(関東地区)セミナー

『オレオマテリアルが支えるPower & Beauty: サプリメントの新展開』

オレオマテリアル部会では、各種のセミナーやシンポジウムを開催して、油化学関連分野における機能性素材・材料の創製や応用に関わる研究開発について、意見交換や情報提供を行っております。今回は、オレオマテリアルが関わる色々なサプリメントについて、下記のような豊富な話題を予定しております。機能性食品・化粧品に広くご興味をお持ちの方、メタボが気になる方、運動パフォーマンスを上げたい方々など、多数のご来場をお待ちしております。

日時: 平成20年11月14日(金)13:30~17:30

主催: 日本油化学会 オレオマテリアル部会

協賛(予定): 日本脂質栄養学会、日本農芸化学会、日本生物工学会、日本化学会、日本高分子学会、有機合成化学協会、日本化粧品技術者会、日本化粧品学会他

会場: 東京理科大学・森戸記念館(地下1階)

(東京都新宿区神楽坂4-2-2、JR飯田橋駅下車、徒歩10分)

【演題と講師】

1. 『アディポネクチンに着目した抗メタボリックシンドロームサプリメントの開発』

(13:35~14:25)

株式会社資生堂 食品研究開発センター 作田 智洋 氏

メタボリックシンドロームとは、内臓脂肪の蓄積に加え、高血糖、高血圧および脂質異常を複数有した動脈硬化発症リスクの高い状態で、その蔓延が社会的にも問題となっている。一方、脂肪組織より産生されるアディポネクチンが、抗メタボリックシンドローム因子として近年注目されている。講演では、演者らがアディポネクチン産生促進作用を見出した素材を活用したサプリメント(サブプレックスオリーブEX)の開発について紹介する。

2. 『アミノ酸含有食品開発の実際』 (14:25~15:15)

味の素株式会社 健康基盤研究所 佐藤 雄士 氏

アミノ酸の有用性が研究され、アミノ酸の様々な可能性が引き出されている。そしてこのアミノ酸の有用性を「食」を通して提供するため、いろいろな形態のアミノ酸含有食品(アミノバイタル®等)が開発されている。講演ではアミノ酸を「食品」として「おいしく」提供するための製品開発の実際を紹介する。

■ 休憩 (15:15~15:30) ■

3. 『休養の質を高めてダメージケア！小麦グルテン加水分解物(WGH)を上手に使う』

(15:30~16:20)

日清ファルマ株式会社・順天堂大学 鈴木 良雄 氏

小麦グルテン加水分解物(WGH)は、元々、医療分野での安定なグルタミン補給素材として開発された。一方、スポーツにおいても、手術侵襲に匹敵する負荷がかかる場合があることと、そういった場合のダメージケアにWGHが有効であることが明らかになり、2006年よりスポーツサプリメントとしても展開を開始した。個々の研究成果は様々な学会で発表されているが、今回はそれらをまとめて紹介したい。

4. 『アスタキサンチンを用いた『第2世代スポーツサプリ』の開発と市場創造』

(16:20~17:20)

株式会社M&K・山形大学大学院 理工学研究科 幹 渉 氏

従来、「スポーツサプリ」は主にプロテイン・アミノ酸系、ビタミン系、ミネラル系に加え、一部植物抽出物などが使用されてきた。演者は、スポーツの分野に『活性酸素による障害』対策と『トレーニング時における疲労蓄積』対策をターゲットとする、いわば『第2世代スポーツサプリ』の開発を目指し、アスタキサンチンをはじめ、「活性酸素消去」を基軸とする研究・開発に取り組んできた。今回は、市場創造をターゲットとする商品化についても言及したい。

■ セミナー終了後、同記念館2階 第一会議室にて、ミキサーを開催致します ■

【申込み&問い合わせ】

申込み: 当日受付も可能ですが、事前に下記までEメール(氏名、所属、連絡先、参加費額、ミキサー参加の有無)でご連絡願います。

参加費: 学生2,000円、普通会員5,000円、法人会員・協賛学会個人会員6,000円、
会員外10,000円(テキスト代込み、当日会場にてお支払い願います)。

ミキサー: 4,000円

連絡先: 産業技術総合研究所・環境化学技術研究部門 北本 大(部会幹事)

e-mail: dai-kitamoto@aist.go.jp 電話 029-861-4861(直)

申込み締切り(ミキサー参加の場合):11月7日(水)