

食用油脂安全性委員会 第4回ミニシンポジウム

3/13 Wed
2024

17:00～19:00

参加費：無料

Zoomアドレス

<https://zoom.us/j/91893063760?pwd=TEtDNzRCM3dWNkRnUVFjNjdMa0dwQT09>

ミーティング ID: 918 9306 3760

パスコード: 860767



お問合せ先

岐阜薬科大学 生体情報学研究室 講師 立松憲次郎

Tel: 058-237-3931 E-mail: tateken@gifu-pu.ac.jp

17:05～



岐阜薬科大学

立松 憲次郎 先生

座長 金城学院大学 薬学部
大原 直樹 先生

1. 完全水素添加油脂による分子選択的吸収について

17:30～



藤女子大学 人間生活学部

岡崎 由佳子 先生

座長 食品薬品安全センター
立花 滋博 先生

2. 脂質の種類や量がオリゴ糖の腸内環境調節作用に及ぼす影響

17:55～



明治大学 農学部

金子 賢太郎 先生

3. 油脂摂取の違いによる脳機能の制御

座長 北里大学 医療衛生学部

内藤 由紀子 先生

18:20～18:55

総合討論

18:55～

閉会の辞

食用油脂安全性委員会委員長
金城学院大学 薬学部

大原 直樹 先生

プログラムおよび講演の概要

17:00 開会の辞 日本脂質栄養学会 理事長

麻布大学 生命・環境科学部 守口 徹 先生

17:05 1. 完全水素添加油脂による分子選択的吸収について

岐阜薬科大学 立松 憲次郎 先生

座長 金城学院大学 薬学部
大原 直樹 先生

トリストエアリンを主成分とする完全水素添加油脂は脳卒中ラットの病態を改善することが知られている。本講演では、病態改善に關与する可能性のある様々な生理現象と、これらを利用した機能性分子の動態制御について紹介する。

17:30 2. 脂質の種類や量がオリゴ糖の腸内環境調節作用に及ぼす影響

藤女子大学 人間生活学部 岡崎 由佳子 先生

座長 食品薬品安全センター
立花 滋博 先生

難消化性オリゴ糖は、腸内環境を改善する。本講演では、オリゴ糖摂取ラットの腸内環境調節作用が摂取脂質の種類や量によって異なり、飽和脂肪酸含量の高い油脂や高脂肪食により高まるという研究結果について報告させていただく。

17:55 3. 油脂摂取の違いによる脳機能の制御

明治大学 農学部 金子 賢太郎 先生

座長 北里大学 医療衛生学部
内藤 由紀子 先生

私たちは最近、母乳含有脂質成分による脳機能制御効果を発見した。さらに、その脂質成分を含む食用油脂について、個体におけるエネルギー代謝や食欲、レプチン感受性、糖代謝、運動機能、睡眠の質等への影響を見出した。本講演では、これらの結果について概説していきたい。

18:20 総合討論

18:55 閉会の辞 食用油脂安全性委員会委員長

金城学院大学 薬学部 大原 直樹 先生