

アスタキサンチンの機能性と広がる用途

(アス) (タ) (キ) (サン) (チン)

—アンチエイジング、明日多くの喜び参る椿寿—

日時: 平成24年3月2日(金) 15:00 - 17:00

場所: (独)農研機構 食品総合研究所 研究本館1階 第一会議室

〒305-8642 茨城県つくば市観音台 2-1-12 <http://nfri.naro.affrc.go.jp/>

周辺地図と交通案内: <http://nfri.naro.affrc.go.jp/guidance/syozaichi/index.html>

参加費: 無料

プログラム

開会挨拶 15:00

講演1. 15:05 ~ 15:55

「アスタキサンチンの研究開発の現状と未来」

矢澤 一良氏(東京海洋大学大学院 ヘルスフード科学講座・教授)

ヒトの体は食べたもので出来ており、食品や栄養素をどのように選ぶかにより、ヒトの恒常性維持や加齢現象、生活習慣病や遺伝子疾患、さらにはスポーツ機能や美容など広くヒトのQOLに直接的に関わる事は良く知られるところである。

食品や栄養素においては、必須成分として脂質・糖質・蛋白質の三大栄養素、ビタミン・ミネラルを入れて五大自然栄養素、さらに食物繊維を加えて六大栄養素が栄養学上必須として提案されている。ヒトが恒常性維持(あるいは疾病予防やアンチエイジング)を目的とするならば、第七番目の栄養素を必要とする。それが「抗酸化成分」である。本セミナーでは、食品抗酸化成分であるアスタキサンチンの抗酸化作用とそれに付随する生理活性に関する最近の知見を概説する。

休憩 15:55 ~ 16:10 アスタキサンチン配合美容ドリンク試飲会(先着50名様まで)

講演2. 16:10 ~ 17:00

「アスタキサンチンを利用したヘルスケア商品の研究開発」

斎藤 仁美 氏 , 境野佳樹 氏(富士フイルム株式会社 ライフサイエンス事業部)

富士フイルムは、フォトイメージングの分野で培った抗酸化技術、ナノ分散・安定化技術、コラーゲンペプチドの物性制御技術、反応性・反応速度・物質の拡散や素材の相互作用等を最適化する層構成技術など、ヘルスケア製品に応用できる最先端のテクノロジーを背景として、2006年9月にサプリメント・化粧品分野に参入いたしました。その技術について紹介させていただくとともに、深紅の機能性素材であるアスタキサンチンを利用したサプリメント・化粧品に関する研究開発における応用展開、主としてヒトを対象とした試験結果について紹介いたします。

交流会 17:15~18:45 食品総合研究所 研究本館 1階 第二会議室 (参加費:1,000円)

問い合わせ先・参加申し込み

◎フード・フォーラム・つくば事務局 五十部 (いそべ) ・高松 (たかまつ)

TEL:029-838-8010

<http://www.fft.gr.jp>

◎ファイトケミカルズ分科会担当

小竹英一 (食総研脂質素材ユニット)

E-mail: ekotake@affrc.go.jp

TEL:029-838-8039

小堀真珠子 (食総研機能性評価技術ユニット)

E-mail: kobori@affrc.go.jp

TEL:029-838-8041