

H25 年度 第 2 回油化学セミナー

サビにくい体にする抗酸化食品の健康調節機能

食品に含まれる様々な機能成分の中で、抗酸化物質は動脈硬化や老化などの促進物質を消去する効果があることが知られています。そこで、このような抗酸化機能をもつ食品とアンチエイジングとの関係をテーマに、食品と健康を考えるセミナーを企画しました。また、健康な生活を送るためのヒントとなる食についても講演していただきます。多数のご参加お待ちしております。

日 時： 2013年8月23日(金) 13:00～17:00 (受付開始 12:30)

会 場： 弘前大学文京町キャンパス・コラボ弘大 8 階 八甲田ホール (青森県弘前市文京町 3)
[交通]JR 弘前駅から徒歩 20 分・弘南バス 15 分、弘南鉄道弘高下駅から徒歩 5 分

主 催： (公社)日本油化学会関東支部

共 催： (財)油脂工業会館

プログラム(演題および講師)：

1. 「魚油ばかりじゃないDHAとEPAー水産リン脂質の有用性ー」

北海道大学大学院 水産科学研究院 高橋 是太郎 氏

近年、EPAやDHAに由来する健康性機能は、魚油型(中性脂肪型)よりも、リン脂質型の方が優れていることが明らかになりつつある。DHAやEPAに富む水産リン脂質は、共存する他の機能性成分の働きを高める働きもある。

2. 「食品に含まれる抗酸化成分とその作用性 —抗酸化作用とは?—」

東北大学大学院 歯学研究科 庭野 吉己 氏

抗酸化食品の活性酸素消去機構として、生体内で産生される活性酸素の特徴と食品に含まれる代表的な抗酸化成分(ビタミンC・E、カテキン、ポリフェノール、カロテノイドなど)の作用機序を紹介する。

3. 「上杉鷹山公が奨励した植物「ウコギ」の健康食品としての魅力」

山形大学名誉教授 尾形 健明 氏

山形県米沢市には、総延長20 kmに及ぶ落葉低木のヒメウコギの生垣がある。産学官連携による取組みの結果、ウコギ葉には多くの機能性成分が含まれ、種々の薬理作用を持つことが明らかになり、商品化が進められている。

4. 「次世代のトレンド「赤い果肉のリンゴ」の可能性と研究・育種の現状」

弘前大学 農学生命科学部附属生物共生教育研究センター 松本 和浩 氏

弘前大学で育種した果肉まで赤いリンゴ新品種「紅の夢」などの育種・研究の現状をお話しし、普及に向けてどのような取り組みをしているのか、抗酸化食品としてどのような研究シーズがあるのかをお話しします。

参加費(テキスト代を含む)： 無料

申込方法： 氏名と連絡先を明記の上、8月19日(月)までに E-mail または Fax でお申し込みください。

申込先： 〒036-8564 青森県弘前市本町 66-1

弘前大学大学院保健学研究科 中川 公一

E-mail: nakagawa@cc.hirosaki-u.ac.jp、Tel & Fax: 0172-39-5921, EPR ext 6939