

第 92 回日本栄養・食糧学会関東支部シンポジウムのご案内

「食品の嗜好性成分と生理機能性成分に関する研究の新展開」

多数の方々のご参加をお待ちしております

日 時：平成 25 年 9 月 21 日(土) 13:00~17:30

会 場：日本獣医生命科学大学第一校舎 B-315, B-316 教室
(東京都武蔵野市境南町 1-7-1)

世話人：日本獣医生命科学大学 松石昌典, 西村敏英

交 通：JR 中央線武蔵境駅南口徒歩 3 分 (お車でのご来場はご遠慮ください)

プログラム

- 13:00~13:05 開会挨拶 三浦理代 (関東支部長)
- 13:05~13:10 はじめに 松石昌典 (世話人)
- 13:10~13:50 イノシン酸は食肉の熟成中および調理中の軟化をもたらす
松石昌典 (日本獣医生命科学大学応用生命科学部)
- 13:50~14:30 亜鉛プロトポルフィリン IX が発色剤無添加の非加熱食肉製品の色調に寄与する
若松純一 (北海道大学北方生物圏フィールド科学センター)
- 14:30~15:10 食品の“こく”と寄与因子
西村敏英 (日本獣医生命科学大学応用生命科学部)
- 15:10~15:25 休憩
- 15:25~16:05 メタボリックプロファイリングによるしょうゆの呈味性成分の解析
志賀一樹 (大阪大学大学院工学系研究科, キックマン研究開発本部)
- 16:05~16:45 カテキン類の脂質膜との相互作用
中山 勉 (日本獣医生命科学大学応用生命科学部)
- 16:45~17:25 食品由来ペプチドがもたらす生理機能-コラーゲンペプチド摂取による血管保護作用-
河口友美 (日本ハム株式会社中央研究所)
- 17:25~17:30 おわりに 西村敏英 (世話人)

主 催：公益社団法人 日本栄養・食糧学会 関東支部

参加費：1000 円 (学生：無料)

交流会：シンポジウム終了後に開催 (~19:30 の予定) 参加費：2000 円

連絡先：日本獣医生命科学大学 松石昌典
〒180-0022 東京都武蔵野市境 2-27-5

日本獣医生命科学大学応用生命科学部食品科学科食品化学教室

TEL: 0422-51-6121 内線 43 FAX: 0422-51-9984

E-mail: matmas@nvlu.ac.jp

(事前の申し込みは不要です)