

**平成 26 年度 第 1 回油化学セミナー**  
**「ペプチド素材 ルネッサンス ～機能性ペプチドの魅力に迫る～」**  
近年、大きく注目されているペプチド素材の食品・化粧品に関連した研究動向や、  
機能性ペプチドに関連した今最もホットな製品開発についてご紹介いただきます。

**日時:** 平成26年6月6日(金)13:00～17:00 (受付開始 12:30)  
**場所:** 東京海洋大学 楽水会館 1F ホール(108-8477 東京都港区港南 4-5-7)  
**交通:** JR、京浜急行線「品川駅」下車、東口から 徒歩 10 分  
**主催:** 公益社団法人 日本油化学会関東支部  
**協賛:** 日本化学会、日本栄養食糧学会、日本栄養改善学会、日本食品衛生学会、日本栄養士会

---

**プログラム(演題および講師):**

13:05～14:05

**1. 「機能性ペプチドの科学と利用～食品・化粧品・ペットフードへの新展開～」**

北里大学 獣医学部 動物資源科学科 食品機能安全学研究室 教授 有原 圭三 氏

ペプチドの有する機能は、食品や化粧品に様々な形で生かされている。しかし、産業的にはまだ利用されていない新たな機能も、次々と明らかにされてきている。こうした背景の中で、機能性ペプチド利用における新展開が期待されている。

14:10～15:10

**2. 「化粧品素材としてのアミノ酸、ペプチドの来し方行く末」**

千葉科学大学 薬学部 生命薬科学科 教授 坂本 一民 氏

アミノ酸・ペプチドと皮膚との関わりについて、「生命とは蛋白体の存在の仕方である。そして、この存在の仕方では本質的に重要なところは、この蛋白体の化学成分が絶えず自己更新を行なっている、ということである」(エンゲルス)という観点からの温故知新を試みる。

15:25～16:25

**3. 「トクホ素材 “サーデンペプチド” の開発秘話」**

仙味エキス株式会社 箴島 克裕 氏

血圧が高めの方向け特定保健用食品素材である「サーデンペプチド」について、地域の中小企業が行う研究開発、工業化、販売展開など諸々の障壁を乗り越えて、現在に到った経緯をエピソードを交えて紹介する。

16:30～17:30

**4. 「天然界面活性剤サーファクチンの優れた特性と応用可能性」**

株式会社カネカ 柳澤 恵広 氏

天然界面活性剤サーファクチンはヒトや環境に優しいサステイナブルな製品として市販されている。サーファクチンのユニークな環状ペプチド構造に起因する特異性能や応用可能性を紹介する。

---

**参加費(テキスト代含む):** 日本油化学会個人会員 4,000 円、同法人会員・協賛学会個人会員 5,000 円、  
一般 7,000 円、学生 1,000 円 (当日受付にてお支払ください。)

**懇親会:** 講演終了後 18:00～20:00(会費 3,000 円)

**申込方法:** ①氏名、②所属、③連絡先(住所、電話番号、E-mail)、④会員資格(会員番号)、⑤懇親会への参加有無を明記の上、E-mail で下記宛にお申込ください。

**申込締切:** 平成 26 年 6 月 4 日(水)17:00 まで

**申込先:** 〒305-8565 茨城県つくば市東 1-1-1 中央第 5-2 産業技術総合研究所 井村 知弘  
E-mail: t-imura@aist.go.jp TEL: 029-861-4738

以上