

# 機能性スポーツ食品素材の開発と今後の展望

**日時** 2018年 2月 22日(木) 受付開始:13:00 講演:13:20~16:40 **定員** 30名  
**場所** 東京都千代田区内神田 1-3-1 弊社 FORUM 会場 **聴講料** 15,000円(税込、テキスト代含)  
**講師** 矢澤一良先生(早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構 研究院教授) →12,000円(税込、テキスト代含)  
 日比野英彦先生(日本脂質栄養学会 監事)  
 三本木千秋先生(榊明治 研究本部 技術研究所 栄養研究部)

● プログラム

**第1部 「スポーツフードに求められる機能性と開発動向」** 13:20 ~ 14:20  
 矢澤一良 先生

1.ヘルスフード科学に基づくスポーツ栄養の考え方	6.骨・関節・筋肉の健康維持増進とメタボ&ロコモの予防医学
2.疲労と抗疲労系食品	7.メンタル、精神神経系、心の健康、知性などの脳・神経系食品
3.エネルギー生産系食品とAMPキナーゼ機能スイッチ	8.生活習慣病予防およびスポーツ系ヘルスフードの役割
4.抗酸化系食品	9.スポーツヘルスフード・アドバイザー、コーディネイターの育成
5.血流改善食品	10.「機能性表示食品」への期待と限界

**第2部 「リン脂質、特にPSのスポーツ食品素材としての機能性と今後の展望」** 14:30 ~ 15:30  
 日比野英彦 先生

1.ホスファチジルセリン(PS)のリン脂質としての位置	5.GPCの成長ホルモン分泌と脂肪燃焼作用
2.PSのストレス応答に対する神経内分泌系臨床報告	6.ホスファチジン酸(PA)の筋肉増強効果
3.慢性PS投与による視床下部-脳下垂体-腎臓系ストレス-誘導活性化の抑制効果	7.PSとPA、PSとGPCとの併用製品
4.グリセロホスホコリン(GPC)とコリン補給のスポーツ栄養としての位置	8.アメリカにおける最新のPS臨床報告 (ゴルフ、サッカー、持久走ランナー、ウエイトトレーニングなど)

**第3部 「運動の効果を高める食品の研究開発と今後の展望」** 15:40 ~ 16:40  
 三本木千秋 先生

1.イントロ	2.プロテイン研究	5.今後の展望
1.1.運動・スポーツ栄養の概論	3.アミノ酸研究	
1.2.弊社スポーツ栄養食品の研究開発の変遷	4.ペプチド研究	

※講演終了後、名刺交換会・交流会(30分程度)を予定しております。

お申し込みは下記番号へ

**割引申込**

**FAX 03(3293)2069**

お問合わせ **株式会社シーエムシー出版**

TEL 03(3293)2061 品田/片岡 まで

下記の申込書にご記入の上、FAXでお申し込みください。折り返し、聴講券・会場地図・請求書を送付いたします。また、開催日2営業日前以降のキャンセルは承りかねます。詳しい規約は、弊社Webページをご覧ください。

セミナーコード **V1090**

会社名	住所		〒	
部 課 名	TEL		FAX	
お 名 前 フリガナ	E-MAIL			
支払方法 <input type="checkbox"/> 銀行振込 <input type="checkbox"/> 当日現金支払 ※いずれかにチェック				
備考欄				紹介割引

※ご記入いただいた情報は、当該セミナーに関する連絡・記録のために使用します。また、各種情報提供のために使用することがございます。