

# 茶葉由来ポリフェノールの 生理効果・機能性発現メカニズムと応用

★日常的な摂取により効果が期待される各種お茶の健康機能！

★カテキン、テアフラビンなど飲料としてだけでなく、機能性食品素材として期待されるポリフェノールの生理機能は？

**日時** 2018年 4月 17日(火) 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)  
→12,000円(税込, テキスト代含)

**講師** 柳瀬笑子 先生 (岐阜大学 応用生物科学部 准教授)  
竹下尚男 先生 (花王㈱ ヘルスケア食品研究所 上級主任研究員)  
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)

● プログラム.....

<b>第1部 「烏龍茶ポリフェノールの分子構造の解明とその生理機能」</b>			13:20 ~ 14:20
			柳瀬笑子 先生
1. ウーロン茶について	2.1. 種類とその特徴	2.3. ウーロン茶ポリフェノールの機能性	
2. ウーロン茶ポリフェノール	2.2. 低分子ポリフェノールの分子構造	3. 今後の展望	

<b>第2部 「緑茶ポリフェノールのヒト生理機能」</b>			14:30 ~ 15:30
			竹下尚男 先生
1. 緑茶と健康	1.3. 緑茶ポリフェノール(茶カテキン)の分子構造		
1.1. 内臓脂肪型肥満と生活習慣病	2. 茶カテキンのさまざまな生理機能		
1.2. 緑茶の疫学調査研究			

<b>第3部 「紅茶テアフラビン類の機能性と予防医学」</b>			15:40 ~ 16:40
			矢澤一良 先生
1. 少子高齢化社会における「食による予防医学」の必要性	5. 国内産「和紅茶」の開発と今後の展開		
2. 抗酸化成分と予防医学	6. 早稲田大学を中心とした「紅茶アカデミックサロン」		
3. 食品の第二次機能・第三次機能と「五感栄養学」「精神栄養学」	: イノベーションと紅茶葉の総合利用		
4. 紅茶ポリフェノールの多岐に亘る機能性とメカニズム	7. おやつのお供には「紅茶」を!		

※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

お問い合わせ 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 **V1097**

会社名	住所	〒		
部 課 名				
お 名 前	フリガナ	TEL	FAX	
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	E-MAIL		
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場合がござります。