

(第17回 高付加価値食品開発のためのフォーラム (案))

[開催日] 令和元年9月27日(金)～28日(土)

[会場] 帝人アカデミー富士

[内容]

(第一日目) ～食の未来のあり方と持続可能なタンパク質資源について～

■ 特別講演

(1) 未来の食の在り方を決定するであろう現在の動向を探る (13:40～14:40)

～グローバル市場での機能性食品のトレンド～

(株) グローバルニュートリショングループ代表取締役社長 武田 猛 氏

■ 未来を支えるタンパク質資源の紹介【(2)～(4)】

(2) 植物タンパク質1「小麦タンパク質の新しい利用の可能性」(14:50～15:30)

グリコ栄養食品(株) 開発研究所栄養研究グループグループ長 木下宏一郎 氏

(3) 食物タンパク質2「大豆タンパク質利用の現在と未来」(15:30～16:10)

不二製油(株) 開発部門企画室主席研究員 河野光登 氏

(4) 昆虫食の未来 (16:10～16:50)

エリー(株)梅川忠典 氏

* ポスターセッション (自由に意見交換)

■ 交流会

■ イブニングフォーラム (19:40～)

(第二日目) ～基本栄養素である糖、アミノ酸、ペプチド、脂質成分に関する話題～

■ 特別講演

(1) 希少糖の特性と用途開発 (9:00～10:00)

香川大学医学部内分泌代謝・先端医療・臨床検査医学講座教授 村尾孝児 氏

香川大学医学部附属病院内分泌代謝内科・診療科長

(2) 微生物の硫王代謝研究から生まれたサルファインデックスについて (10:00～11:00)

筑波大学生命環境系生物機能科学専攻准教授 大津巖生 氏

(3) 腸内細菌による食事脂質の代謝と代謝物の生理機能 (11:00～12:00)

京都大学大学院農学研究科応用生命科学専攻教授 小川 順 氏

■ アフターヌーンフォーラム (13:00～)

■ 閉会の辞

(日本食品・機械研究会)