

ILSI Japan寄付講座「機能性食品ゲノミクス」主催シンポジウム
機能性食品科学の基盤から実用化に至る統合的成果と新たな息吹き

日時：平成30年(2018年)9月18日(火) 12:30-18:00

会場：東京大学 農学部 弥生講堂



12:30-12:40 挨拶

丹下 健 東京大学 大学院農学生命科学研究科 研究科長
佐藤 隆一郎 東京大学 大学院農学生命科学研究科 教授

食の嗜好性に関わる脳科学研究

益崎 裕章 琉球大学 大学院医学研究科 内分泌代謝・血液・膠原病内科学講座(第二内科) 教授

12:40-13:00 ILSI 寄付講座の成果

阿部 啓子 東京大学 大学院農学生命科学研究科 名誉教授・特任教授
神奈川県立産業技術総合研究所 「食品機能性評価」プロジェクトリーダー

アルツハイマー病を遅延するポリフェノールの作用機作

小林 彰子 東京大学 大学院農学生命科学研究科 准教授

13:00-14:00 セッション1. ILSI Japan寄付講座 I・II・III期の成果 part 1

植物性食品摂取が遺伝子発現に与える影響の把握とその応用について

相澤 宏一 カゴメ(株) イノベーション本部

乳酸菌 *Lactobacillus plantarum* AYAの免疫賦活効果と作用機序解析

菊池 洋介 (株)日清製粉グループ本社 R&D 品質保証本部 基礎研究所

クロロゲン酸の機能性評価

大崎 紀子 花王(株) 生物科学研究所

ヒトを対象とする食品機能性評価への取り組み

亀井 飛鳥 (地独)神奈川県立産業技術総合研究所

∞∞∞ 休憩(20分) ∞∞∞

14:20-15:50 セッション2. ILSI Japan寄付講座 I・II・III期の成果 part 2

ビフィズス菌によるアルツハイマー型認知症の発症抑制の可能性

清水 金忠 森永乳業(株) 基礎研究所

サラシアの機能性研究とそれを応用した機能性表示食品の開発

植田 文教 富士フィルム(株) / (株)富士フィルムヘルスケア ラボラトリー

素材開発における植物脂質の食品機能解析 -オリーブ果実エキス、植物セラミド-

間 和彦 嶋津 京子 日本製粉(株) イノベーションセンター

15:50-16:25 セッション3. 健康機能とおいしさ

客観的呈味強度評価システムを用いた呈味調節物質の探索

三坂 巧 東京大学 大学院農学生命科学研究科 准教授

お客様の嗜好にマッチした香味品質設計システムの構築

高橋 寿洋 サッポロホールディングス(株) グループR&D本部 グループ研究戦略推進部

16:25-17:50 特別セッション. 次世代の機能性食品科学の国際的飛躍に向けて

腸内細菌叢研究の今とこれから

井上 亮 京都府立大学大学院 動物機能学研究室 講師

光センシングによる簡便な生体内抗酸化能評価システムの開発

数村 公子 浜松ホトニクス(株)

コエンザイムQ10の脳内局在の可視化

平 修 福島大学 農学群 准教授

次世代の機能性食品科学の国際的飛躍に向けて -新たな息吹き-

岡田 晋治 東京大学 大学院農学生命科学研究科 ILSI Japan寄付講座 特任准教授

∞∞∞ ∞∞∞ ∞∞∞

パネルディスカッション “食品科学の産業的新展開”

阿部圭一・阿部啓子・宮澤陽夫・山野井昭雄

17:50-18:00 おわりに

安川 拓次 ILSI Japan 理事長



事前申込： http://www.ilsijapan.org/ILSIJapan/LEC/ILSI_Japan-ECFFSN/FunctionalFood2018.php



東京大学大学院農学生命科学研究科
ILSI Japan 寄付講座『機能性食品ゲノミクス』
特任准教授・岡田晋治
Tel: 03-5841-1127/asoka@mail.ecc.u-tokyo.ac.jp



特定非営利活動法人
国際生命科学研究機構(ILSI Japan)
Tel:03-5215-3535/ilsijapan@ilsijapan.org