

第3回

首都圏北部4大学連合

# 食の安全と健康シンポジウム

<http://www.ccr.gunma-u.ac.jp/4u/>

# 4u

## 機能性をアピールする 食品素材と応用食品の開発

～今、注目のβ-グルカン商品など

4u「研究シーズ分科会」では、「食の安全と健康研究会」を組織し、その一環としてこれまで2回公開シンポジウムを開催してきました。第1回（2010年11月・埼玉会場）、第2回（2011年11月・館林市会場）は主として産学連携事業を想定した企業向けテーマが中心でしたが、第3回はこれまでの活動を通じて商品化の段階に進んでいるテーマを取り上げ、一般消費者の方々にも関心を持っていただける内容のシンポジウムを目指します。

特に「食品の免疫機能」に関する最新の研究成果について特別講演で紹介、免疫機能が注目される健康素材「β-グルカン」について、「β-グルカン協議会」会員企業より紹介、新たな産学官連携と産業振興につながる機会となるよう期待します。

2012

12.5

Wed.

一般参加  
大歓迎!!

他詳細は裏面をご覧ください

13:00-17:20 (交流会 17:30～)

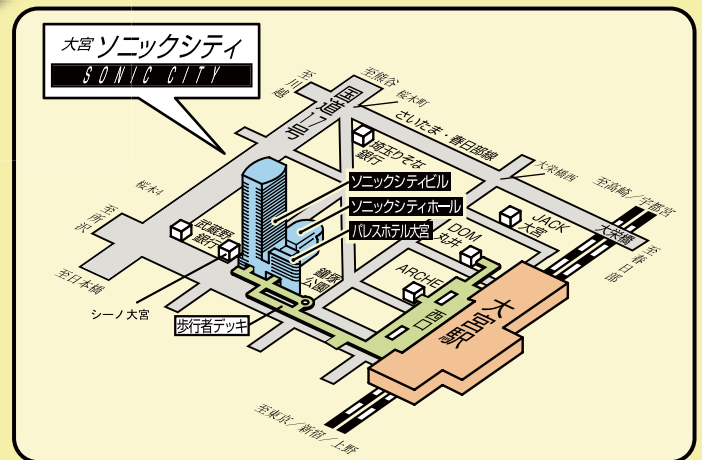
参加費無料

(交流会は1,000円)

大宮ソニックシティ

4 F 市民ホール (さいたま市大宮区)

アクセス: JR大宮駅西口下車 徒歩5分



【主催】首都圏北部4大学連合（群馬大学・宇都宮大学・茨城大学・埼玉大学）  
首都圏北部地域産業活性化協議会（特定非営利活動法人北関東産官学研究会・茨城県・栃木県・群馬県・（公財）茨城県中小企業振興公社・（株）ひたちなかテクノセンター・（公財）栃木県産業振興センター・（財）日立地区産業支援センター・特定非営利活動法人群馬県ものづくり研究会）、β-グルカン協議会（（株）A D E K A・オリエンタル酵母工業（株）・群栄化学工業（株）・D S ウェルフーズ（株）・ユニチカ（株）  
【後援（予定）】関東経済産業局、埼玉県、さいたま市、（公財）群馬県産業支援機構、（財）埼玉県産業振興公社、埼玉りそな銀行、武蔵野銀行、埼玉信用金庫、常陽銀行、足利銀行、栃木銀行、群馬銀行、東和銀行 ほか

# … プログラム …

- No. 1 13:00~13:05 <開会挨拶>
- No. 2 13:05~13:15 <食の安全と健康研究会の活動紹介>  
埼玉大学 オープンイノベーションセンター センター長・教授 大澤 清一
- No. 3 13:15~14:05 <特別講演>「食品成分の免疫調節機能について」  
東京薬科大学 薬学部 教授 大野 尚仁
- 【講演概要】免疫機能は様々な臓器、組織、細胞、分子から構築されており、それらがバランスを取りながら生体の恒常性を維持しています。食品には免疫機能を調節できる様々な成分が含まれています。これらは機能性食品素材として注目されており、様々な用途が期待されています。これらの成分は吸収性、ターゲット細胞、消化管粘膜の刺激作用など、多様に富んでおり、免疫機構に関わる種々の箇所に影響を与えています。また、若干の低栄養は生活習慣病のリスクを減少させ、免疫機能を向上させます。この講演では、免疫機構を概説し、食品成分の免疫調節機能について紹介させていただきます。
- No. 4 14:05~14:30 <講演1>「ホエイペプチドに潜在する生体調節機能」  
宇都宮大学 農学部 生物生産科学科 教授 吉澤 史昭
- 【講演概要】牛乳に含まれるホエイタンパク質は、必須アミノ酸が豊富で、消化・吸収が速く、利用効率の優れたタンパク質です。近年、ホエイタンパク質やホエイペプチドが有する機能性が注目されており、その作用機序に関する基礎研究や機能性応用の研究が盛んに行なわれています。ホエイタンパク質分解物であるホエイペプチドが有する生体調節機能について紹介します。
- No. 5 14:30~14:55 <講演2>「複雑な糖鎖の合成からひもつかれる生命情報」  
群馬大学 大学院工学研究科 教授 松尾 一郎
- 【講演概要】糖鎖は、様々な生命現象に関与していることが明らかとなり、第3の生命情報鎖といわれています。本講演では糖鎖の化学合成を通して、糖タンパク質の品質管理機構の分子レベルでの解明に向けた取り組みについて紹介します。
- 【休 憩】
- No. 6 15:10~15:35 <講演3>「美味しく健康に良い大麦食品の開発とその普及」  
埼玉大学 教育学部 教授 川嶋 かほる
- 【講演概要】健康に有益な各種の効能が知られているβ-グルカンを高含有する大麦新品種が栽培されるようになりました。この大麦を微粉砕してそのまま用いることで、β-グルカンの機能性を持つ、美味しく健康に良い各種の食品の開発を進めてきました。また、これら食品が消費者に受容されるかを検討し、普及の道を探ってきました。これらについて紹介します。
- 「β-グルカンの機能性とその応用」
- No. 7 15:35~15:40 <β-グルカン協議会の活動紹介>  
β-グルカン協議会事務局 株式会社A D E K A ライフサイエンス材料研究所 所長 飛田 悦男
- No. 8 15:40~16:00 <講演4>「大麦と黒酵母から得られた「高機能性β-グルカン」について」  
株式会社A D E K A ライフサイエンス材料研究所 開発室 室長 椿 和文
- No. 9 16:00~16:20 <講演5>「パン酵母β-グルカンの免疫・整腸・美容効果」  
オリエンタル酵母工業株式会社 研究統括部 酵母機能開発室 室長 沖田 公子
- No. 10 16:20~16:40 <講演6>「大量生産型β-グルカン素材『β-グルカンオリゴ』」  
群栄化学工業株式会社 開発センター 食品開発グループ リーダー 鎌田 直
- No. 11 16:40~17:00 <講演7>「黒酵母由来β-1,3-1,6-グルカン“アクアβ”の機能性について」  
ダイソー株式会社 R & D本部 開発企画部 次長 鈴木 利雄
- No. 12 17:00~17:20 <講演8>「ハナビラタケの機能性」  
ユニチカ株式会社 生活健康事業部 井ノ瀬 利明
- No. 13 17:20~17:25 <閉会挨拶>
- No. 14 17:30~19:00 ポスター展示&交流会（参加費1千円）

-----（お申込み：下欄に必要事項を記入し、FAXもしくはEメールにて申込み下さい）-----

埼玉大学 オープンイノベーションセンター 第3回 食の安全と健康シンポジウム 担当 行き  
FAX：048-858-9419 Eメール：coic-jimu@ml.saitama-u.ac.jp

**第3回 食の安全と健康シンポジウムに、以下の通り参加申込みます。 申込期限：2012月11日28日(水)**

貴社名： \_\_\_\_\_ 業 種： \_\_\_\_\_ TEL： \_\_\_\_\_

住 所： \_\_\_\_\_

ご 芳 名		ご 役 職	
E メール		ポスター展示 &交流会	参 加 ・ 不 参 加 (当てはまるものに○)

\* 2名様以上でのお申込みは、本紙をコピーしてお送りください。本申込記載事項は、本シンポジウムの開催に際してのみ利用します。