

平成 26 年度 事業活動報告

■主催講演会 □協賛 *案内 (食総研・産総研・JATAFF)

平成 26 年
* 4月23日

【 (公社)農林水産・食品産業技術振興協会より案内 】
食物アレルギーの現状と課題 ～ 誤食・表示ミス・回収事故の事例から ～

■講師

赤城智美(NPO 法人 アトピッ子地球の子ネットワーク)

* 4月19日

【 農研機構(つくば) 一般公開 】
食品総合研究所 — 来て、見て、触れて! 食の科学 —

- *よく噛んで味わおう!噛む能力を判定してみよう
- *「おいしい」「おいしそう」を科学する
- *コクゾウムシを観察しよう
- *GM 食品表示について考えてみよう
- *「きき米(ごめ)」にチャレンジ
- *光を使ってイチゴの甘さを測ってみよう
- *かんたん食品加工実験
- *安心で豊かな食生活を支える加工・流通技術

* 5月22日

【日本応用糖質科学会より案内】
第16回「応用糖質科学ワークショップ」—糖質の整理機能評価技術の基礎—

■講師

小森美加(ケイ・エス・オー)

溝手晶子(林原研究開発本部)

日野真吾(静岡大)

小堀真珠子(食総研)

釜阪 寛

■演題

・特定保健用食品の開発支援

・トレハロースの生理機能について

・植物繊維のムチン分泌促進作用

・動物試験・動物細胞試験並びに DNA マイクロアレイを使用した機能性評価研究の基礎

・リン酸化オリゴ糖カルシウムのう蝕予防機能について

■ 7月 3日

【フード・フォーラム・つくば主催】於:南青山会館 新館2階 大会議室

平成 26 年度 総会

■ 7月 3日
春の例会

【フード・フォーラム・つくば主催】春の例会講演会 於:南青山会館 新館2階 大会議室
安全で信頼のある食品を提供するために

■講師

一色賢司(日本食品分析センター)

園元謙二(九州大)

等々力節子(食総研)

中谷内一也(同志社大)

■演題

・フードチェーンを大切に -食中毒を繰り返さないために-

・乳酸菌バクテリオシン:食品への応用、そして拡大する利用分野

・放射線照射と非加熱殺菌

・リスクの社会心理学 -食の信頼を目指して-

□ 8月8～9日 **【 日本食品工学会より案内 】**
協 賛 日本食品工学会 第15回 年次大会 於:つくば国際会議場

当会員は日本食品工学会に学会参加費で参加ができ、インダストリアルプラザ(企業が開発した技術や製品の紹介が展示)無料

* 8月22日 **【 消費者庁より案内 】**
新たな機能性表示制度に係わる食品表示基準案(パブコメ)についての説明会のお知らせ

① 8月28日 福岡会場 ②9月1日 北海道会場
 ③ 9月2日 大阪会場 ④9月4日 東京会場

* 9月19日 **【 食総研・産総研の共同開催 】**
分析技能向上支援プログラム “技能試験とフォローアップ講習会の一体型プログラム”

「バリデーションと不確かさ評価のための技能試験」
 - 第7回:頭足類(イカ)中無元素分析-

■10月 9日 **【 食品開発展に出展 】展示会 UBM メディア株式会社主催**
 ~11日

会 場:東京ビックサイト 西1ホール ブース 2-343

■11月 7日 **【 フード・フォーラム・つくば主催 】** 於:つくば国際会議
企業交流展示会 2014

会 場:つくば国際会議場 多目的ホール
 共同開催:(独)農研機構 食品総合研究所
 出展企業:MC フードスペシャリティーズ、キッコーマンバイオケミファ、島津製作所
 東海物産、武田紙器、プリマハム、不二製油、日本穀物検定協会、日本製粉
 日本ハム、農林水産・食品産業技術振興協会、富士フィルム
 和光純薬工業、フード・フォーラム・つくば事務局

■11月21日 **【 フード・フォーラム・つくば 若手の会主催 】**
若手の会 見学会

会 場: キューピー株式会社 研究所
 東京デリカフーズ株式会社工場

*12月 5日 **【 (公社)農林水産・食品産業技術振興協会より案内 】 第1回 アグリ技術シーズセミナー**
中国四国発!最新の農業技術 ~中国四国地域の産学官から最新の技術シーズを一挙に紹介

■講師	■演題
板村裕之(島根大)	・島根大学の六次産業化への取り組み
長崎裕司(近畿中国四国)	・中山間の急傾斜方面の草刈作業を楽に小型助走ロボットの開発
浜野龍夫(徳島大)	・LED 灯を活用した沿岸漁業活性化への取り組み
菅原卓也(愛媛大)	・アマニ(亜麻仁)リグナンを活用した機能性食品開発

	菊池敬一(日本オリーブ) ・微生物変換オリーブ葉エキスを活用した機能性食品開発
	市浦 英明(高知大) ・柑橘精油の未利用成分を用いた防虫紙の開発 ー徐放性を付与するための紙加工技術ー
	片岡未穂子(三蔵農林) ・マッシュルームのすべてを活かす ー機能性食品、口腔ケア剤への展開ー

*12月12日	【(公社)農林水産・食品産業技術振興協会より案内】第2回 アグリ技術シーズセミナー 北海道発！最新の農業技術 ～道内の産学官から最新の技術シーズを一挙に紹介～												
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">■講師</th> <th style="width: 50%;">■演題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>宮下和夫氏(北海道大)</td> <td>・褐藻色素フコキサンチンの機能性と有効利用</td> </tr> <tr> <td>木下康宣(函館地域産業)</td> <td>・海藻ダルスの食品科学的機能性と新食材としての利用提案</td> </tr> <tr> <td>岡本大作(植物育種)</td> <td>・高機能性タマネギ新品種の特徴と利用法</td> </tr> <tr> <td>原田陽(北海道立大)</td> <td>・きのこを活用した GABA 富化素材</td> </tr> <tr> <td>杉山慶太(北海道農研センター)</td> <td>・加工歩留まりが高い業務加工用タマネギ、カボチャの新品種</td> </tr> </tbody> </table>	■講師	■演題	宮下和夫氏(北海道大)	・褐藻色素フコキサンチンの機能性と有効利用	木下康宣(函館地域産業)	・海藻ダルスの食品科学的機能性と新食材としての利用提案	岡本大作(植物育種)	・高機能性タマネギ新品種の特徴と利用法	原田陽(北海道立大)	・きのこを活用した GABA 富化素材	杉山慶太(北海道農研センター)	・加工歩留まりが高い業務加工用タマネギ、カボチャの新品種
■講師	■演題												
宮下和夫氏(北海道大)	・褐藻色素フコキサンチンの機能性と有効利用												
木下康宣(函館地域産業)	・海藻ダルスの食品科学的機能性と新食材としての利用提案												
岡本大作(植物育種)	・高機能性タマネギ新品種の特徴と利用法												
原田陽(北海道立大)	・きのこを活用した GABA 富化素材												
杉山慶太(北海道農研センター)	・加工歩留まりが高い業務加工用タマネギ、カボチャの新品種												

■12月17日 冬の例会	【フード・フォーラム・つくば主催】秋の例会講演会 於:つくば国際会議場 中ホール200 世界遺産「和食」を科学する								
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">■講師</th> <th style="width: 50%;">■演題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>服部幸應(服部学園)</td> <td>・世界へ発信する「和食」の魅力</td> </tr> <tr> <td>三浦理代(女子栄養大)</td> <td>・食べ物と健康 ー野菜の新しい見方、機能性評価をめぐってー</td> </tr> <tr> <td>宮尾茂雄(東京家政大)</td> <td>・発酵食品 ー和食とのおいしい関係 和食の名脇役「漬物」</td> </tr> </tbody> </table>	■講師	■演題	服部幸應(服部学園)	・世界へ発信する「和食」の魅力	三浦理代(女子栄養大)	・食べ物と健康 ー野菜の新しい見方、機能性評価をめぐってー	宮尾茂雄(東京家政大)	・発酵食品 ー和食とのおいしい関係 和食の名脇役「漬物」
■講師	■演題								
服部幸應(服部学園)	・世界へ発信する「和食」の魅力								
三浦理代(女子栄養大)	・食べ物と健康 ー野菜の新しい見方、機能性評価をめぐってー								
宮尾茂雄(東京家政大)	・発酵食品 ー和食とのおいしい関係 和食の名脇役「漬物」								

*12月18日	【(公社)農林水産・食品産業技術振興協会より案内】 食料産業における国際標準化の方向性について		
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 100%;">■講師</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>横田美香(農林水産省 食料産業局 企画課)</td> </tr> </tbody> </table>	■講師	横田美香(農林水産省 食料産業局 企画課)
■講師			
横田美香(農林水産省 食料産業局 企画課)			

平成 27 年 * 2月 3日 ～ 4日	【産業技術総合研究所より案内】 第14回 産総研・産技連 LS-BT 合同研究発表会
	<ol style="list-style-type: none"> 1. LS-BTシンポジウム:2月3日(火) 「AMEDの概要ならびに医療機器開発事業」 2. AISTトピックス:2月3日(火) 「食品機能解析ならびにバイオプロセス」 3. 産総研/公設試合同での研究成果・事例発表会:2月4日(水) ・特別講演「食品・バイオ分野における産総研と公設試の連携」

* 2月 5日

【 (一社)日本粉体工業技術協会様よりご案内 】
第60回 粉体技術専門講座 ～「食品安全と技術開発の進歩」～

■講師

■演題

安達 修二(京都大)

・食品の製造・加工技術の進展に向けて

川井 清司(広島大)

・ガラス転移温度に基づく乾燥食品の品質設計

古橋 敏昭(テーブルマーク)

・冷凍うどんの生産技術(品質設計と課題)

五月女 格(食総研)

・アクアガスによる造粒技術

宮田 弘樹(竹中工務店)

・粉体を扱う食品工場における効果的防虫対策

柏木 茂(シーバイエス)

・食品工場における洗浄理論とCIP洗浄技術

小関 成樹(北海道大)

・リスクベースで考える食品の安全性確保

■ 3月13日

【 フード・フォーラム・つくば主催 】 ミニシンポジウム／ フードファンクション分科会 於:KFC Hall Annex 3F
食品の新たな機能性表示制度 施行前に知っておくべきこと

■講師

■演題

大谷敏郎(食総研)

・新たな機能性表示制度の最新の状況について

山本(前田)万里(食総研)

・温州みかん、べにふうき緑茶など農林水産物や低次加工品の機能性表示の事例について