

平成 27 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 27 年 * 4月17日	【 農研機構(つくば) 主催 】 「食品総合研究所 一般公開 — 来て、見て、触れて! 食の科学 —」
	*おいしくて食べやすい玄米の紹介 *甘味が消える? 味覚の不思議体験 *アミノ酸分子模型を組み立てよう! *塩蔵ワカメの産地を探る -食品の産地判別技術- *酵母とは/パン酵母のできるまで

■ 7月13日	【 フード・フォーラム・つくば 主催 】	於:つくば国際会議場 大会議室 102 号室
平成 27 年度 総 会		

■ 7月13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:つくば国際会議場 大会議室 102 号室										
	「光センシングによる食品の非破壊検査」											
<table border="1"><thead><tr><th>■講師</th><th>■演題</th></tr></thead><tbody><tr><td>土川 覚(名古屋大学)</td><td>・近赤外分光法による農産物・食品の分析と評価</td></tr><tr><td>小川雄一(京都大学)</td><td>・テラヘルツ波を利用した農産物、食品検査技術への可能性</td></tr><tr><td>鈴木俊美(住友電機工業)</td><td>・近赤外組成イメージングシステムの応用事例</td></tr><tr><td>蔦 瑞樹(食総研)</td><td>・蛍光指紋による食品評価の新しい展開</td></tr></tbody></table>			■講師	■演題	土川 覚(名古屋大学)	・近赤外分光法による農産物・食品の分析と評価	小川雄一(京都大学)	・テラヘルツ波を利用した農産物、食品検査技術への可能性	鈴木俊美(住友電機工業)	・近赤外組成イメージングシステムの応用事例	蔦 瑞樹(食総研)	・蛍光指紋による食品評価の新しい展開
■講師	■演題											
土川 覚(名古屋大学)	・近赤外分光法による農産物・食品の分析と評価											
小川雄一(京都大学)	・テラヘルツ波を利用した農産物、食品検査技術への可能性											
鈴木俊美(住友電機工業)	・近赤外組成イメージングシステムの応用事例											
蔦 瑞樹(食総研)	・蛍光指紋による食品評価の新しい展開											

* 7月31日	【 食品総合研究所より案内 】 「白米中無機元素分析の技能試験」
試料名...白米粉末 1 種(約 20g) 分析項目...カドミウム、ヒ素、銅、マンガン、無機ヒ素	

* 8月 4日	【 (公社)農林水産・食品産業技術振興協会(JATAFF)より案内 】 「食品表示基準説明会」				
<table border="1"><thead><tr><th>■講師</th><th>■演題</th></tr></thead><tbody><tr><td>消費者庁担当官</td><td>・食品表示基準の概要について ～旧制度からの変更点、運用上の留意点を中心に～</td></tr></tbody></table>		■講師	■演題	消費者庁担当官	・食品表示基準の概要について ～旧制度からの変更点、運用上の留意点を中心に～
■講師	■演題				
消費者庁担当官	・食品表示基準の概要について ～旧制度からの変更点、運用上の留意点を中心に～				

* 9月 2日	【 第 2 回時間栄養科学研究会より案内 】 「時間栄養学の橋渡し研究」
■講師 阿部啓子 (東京大)、裏出良博 (筑波大)	

■ 9月 2日~4日【 JAIS 主催 】

「JASIS 2015(分析展/科学機器展)」

展示出展

会 場:幕張メッセ ブース AB-46

*10月 7日~9日【 UBM メディア株式会社 主催 】

「食品開発展 2015」

展示出展

会 場:東京ビックサイト ブース 西2ホール 2-408

*11月 2日 【 食品総合研究所より所内講演会の案内 】

「- 食品のプロファイル解析の応用例 -」

■講師

■演題

Harry Gruppen
(ワーヘニンゲン大)

・食品に含まれる多様な成分を個々に同時に定量して食品の品質を予測する

菊池淳(理化学研)

・NMR 法をはじめ多様な分析技術とバイオインフォマティクスおよびケモインフォマティクスを駆使し、統合的解析により生物の物質代謝を俯瞰する

■ 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 多目的ホール

「企業交流展示会 2015」

共同開催: 農研機構 食品総合研究所

出展企業: アルバネクス、家田貿易、茨城県商工労働部いばらきサロン、島津製作所

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、東海物産、日京テクノス、プリマハム

日本穀物検定協会、日本製粉、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

*12月 3日 【 食品総合研究所より案内 】

「タマネギ新品種「クエルゴールド」

健康機能性を持つケルセチンを高含有するタマネギ新品種のご紹介と試食会」

■講師

■演題

室崇人(北農研センター)

・高ケルセチン含有タマネギ「クエルゴールド」の品種・栽培特性について

小堀真珠子(食総研)

・ケルセチンの健康機能はどこまで明らかになったのか

平成28年

■ 1月12日

【 フード・フォーラム・つくば 主催 】冬の例会講演会 於:つくば国際会議場 大会議室 101号室

「脳の健康と食を考える -健康と栄養を脳に、認知症にNOを-」

■講師

■演題

三坂 巧(東京大)

・栄養状態や食経験によって変化する嗜好性

成田 年(星薬科大)

・食品の脳内における細胞薬理学的効果を探るための最先端技術開発

橋本道男(島根大)

・食、特に n-3 系脂肪酸摂取による認知症予防と介護者負担軽減効果

* 2月 2日
~ 3日

【 産業技術総合研究所より案内 】

「第15回 産総研・産技連LS-BT合同研究発表会」

1. 2月2日: LS-BTシンポジウム :
「ビッグデータとビッグシミュレーションによる生命医学の未来
~人口知能はビッグデータ時代に新しい生命医学を生み出せるか?~」
2. パネルディスカッション :
司会: 茂木健一郎(ソニーコンピューターサイエンス研究所)
3. 2月3日: 産総研/公設試合同での研究成果・事例発表会
・特別講演「産学官の取り組み」・・・ 牟田口照恭(埼玉大)

■ 3月 1日

【 フード・フォーラム・つくば フードファンクション分科会 主催 】

「大麦 β -グルカンによるメタボリックシンドローム改善と高含有品種を用いた製品応用」
- 大麦を麦麦(ばくばく)食べて抗メタボ -

■講師

柳澤貴司(作物研)

土屋紀之(みたけ食品工業)

■演題

・機能性を有する β -グルカンを高含有する大麦品種とそれを用いた研究

・大麦 β -グルカンを高含有する大麦粉とその製品応用について