

AGRI-COCOON

Food Science Forum Group, 2022

食の科学ゼミナールⅡ(大学院)／食と健康システム演習(学部)

高齢社会総合研究学特論XVIII(活力ある超高齢社会を共創するグローバル・リーダー養成プログラム:GLAFS)

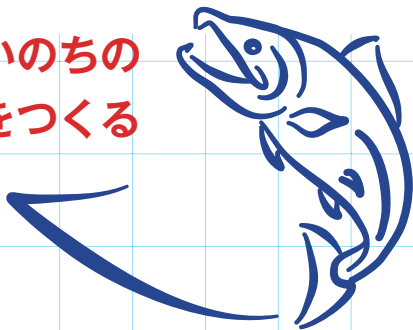
5月24日(火)19:00~20:30

水産物由来の機能性食品素材の開発 ～健康長寿と循環型社会への貢献を目指して～

 **MARUHA NICHIRO**

マルハニチロ(株)
中央研究所

海といのちの
未来をつくる



高橋 義宣 氏

これまで、海産由来の成分について機能性を明らかにし、未利用資源を活用した素材開発、トクホや機能性表示食品の開発を行ってきました。今回はDHA・EPAの機能性

表示食品への展開や、未利用資源のサケ白子を用いた食後高血糖上昇抑制素材の開発、新しい話題としてサケ白子由来の核酸の機能性について紹介したいと思います。

本ゼミナールでは事業者・研究機関における食の安全や健康社会の構築に係る実務や研究活動等について講義いただき、受講生と討議します。

オンライン開講

(URLはITC-LMSで配信)

授業を履修していない大学院生・学部生で聴講希望の場合は、その都度、

アグリコクーンのHPから申し込んでください。

info

アグリコクーン産学官民連携室
(農学部3号館1階101)内線28882

TEL: 03-5841-8882

e-mail: office@agc.a.u-tokyo.ac.jp

http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp

