

平成25年度「油化学シンポジウム in 和歌山」

～シャンプー、化粧品などの生活用品や食品のユニバーサルデザイン～

主催：日本油化学会 関西支部

共催：財団法人 油脂工業会館

日時：平成25年7月5日（金） 13:00～17:00

場所：花王（株）和歌山工場 厚生棟 2F 東ホール（住所：和歌山市湊 1334）

交通：南海電鉄「和歌山市駅」からタクシーで10分

JR「和歌山駅」からタクシーで20分

JR「和歌山駅」東口より日本油化学会 関西支部の送迎バスを予定（12:15頃出発）。

<演題>

1. 超高齢社会におけるユニバーサルデザイン（UD）の重要性 （13:10～14:10）

一般社団法人 人間生活工学研究センター 事務局長 畠中 順子 氏

超高齢社会を迎えて、さまざまな業種・業界で、ユニバーサルデザインなど「人にやさしいものづくり」への関心が高まっています。この講演では、加齢による身体機能の変化を中心に取り上げ、「人にやさしいものづくり」を科学的に進めるためのデータや活用事例を紹介します。

2. 生活用品の環境とユニバーサルデザインを考慮した容器開発 （14:15～15:00）

花王（株）包装容器開発研究所 主任研究員 鈴木 英哉 氏

本品容器のリユース化と廃棄ゴミの削減でサステナブルな社会に貢献するために、使い勝手の良い洗剤や化粧品の詰め替え・付け替え容器の開発を進めている。また高齢化社会の進行に伴い、消費者視点での商品の識別性や使い易さの向上と、安心・安全を意識したユニバーサルデザイン視点での“よきものづくり”を進めている。本講演では環境とユニバーサルデザインを考慮した特長ある容器の開発事例について紹介する。

3. 介護食品を取り巻く環境とユニバーサルデザインフードについて （15:05～15:50）

～介護食における様々な規格基準や商品のご紹介～

日清オイリオグループ株式会社 中央研究所

ヘルシーフーズ・栄養生理グループ チーフ 荒川 亮 氏

高齢化が進む日本においては、年々、介護関連市場への注目度が高まっています。特に介護食品は種類が豊富で、食べやすいもの、味がおいしいものが増えており、その開発技術は世界に先駆けて進んでいます。また、介護食品に対する規格基準も細やかに定められています。本講演では現在のトレンドを交えながら、こうした介護食品や規格基準についてわかりやすくご紹介いたします。

<見学>

・花王エコラボミュージアム見学（花王（株）和歌山工場内）

（16:00～17:00）

参加要領：

参加費：無料（定員80名）

申込み方法：氏名、所属、連絡先、送迎バス希望の有無を明記の上、
6月24日（月）までにE-mail、またはFAXにてお申込みください。

申込先：〒640-8580 和歌山市湊 1334

花王（株）和歌山事業場 ハウスホールド研究所 森井 まで

TEL：073-426-7926、FAX：073-426-7927、E-mail：morii.noriyuki@kao.co.jp

サビにくい体にする抗酸化食品の健康調節機能

食品に含まれる様々な機能成分の中で、抗酸化物質は動脈硬化や老化などの促進物質を消去する効果があることが知られています。そこで、このような抗酸化機能をもつ食品とアンチエイジングとの関係をテーマに、食品と健康を考えるセミナーを企画しました。また、健康な生活を送るためのヒントとなる食についても講演していただきます。多数のご参加お待ちしております。

日 時：2013年8月23日(金) 13:00～17:00 (受付開始 12:30)

会 場：弘前大学文京町キャンパス・コラボ弘大 8 階 八甲田ホール (青森県弘前市文京町 3)
[交通] JR 弘前駅から徒歩 20 分・弘南バス 15 分、弘南鉄道弘高下駅から徒歩 5 分

主 催：(公社)日本油化学会関東支部

共 催：(財)油脂工業会館

プログラム(演題および講師)：

1. 「魚油ばかりじゃないDHAとEPAー水産リン脂質の有用性ー」

北海道大学大学院 水産科学研究院 高橋 是太郎 氏

近年、EPAやDHAに由来する健康性機能は、魚油型(中性脂肪型)よりも、リン脂質型の方が優れていることが明らかになりつつある。DHAやEPAに富む水産リン脂質は、共存する他の機能性成分の働きを高める働きもある。

2. 「食品に含まれる抗酸化成分とその作用性ー抗酸化作用とは?ー」

東北大学大学院 歯学研究科 庭野 吉己 氏

抗酸化食品の活性酸素消去機構として、生体内で産生される活性酸素の特徴と食品に含まれる代表的な抗酸化成分(ビタミンC・E、カテキン、ポリフェノール、カロテノイドなど)の作用機序を紹介する。

3. 「上杉鷹山公が奨励した植物「ウコギ」の健康食品としての魅力」

山形大学名誉教授 尾形 健明 氏

山形県米沢市には、総延長20 kmに及ぶ落葉低木のヒメウコギの生垣がある。産学官連携による取組みの結果、ウコギ葉には多くの機能性成分が含まれ、種々の薬理作用を持つことが明らかになり、商品化が進められている。

4. 「次世代のトレンド「赤い果肉のリンゴ」の可能性と研究・育種の現状」

弘前大学 農学生命科学部附属生物共生教育研究センター 松本 和浩 氏

弘前大学で育種した果肉まで赤いリンゴ新品種「紅の夢」などの育種・研究の現状をお話しし、普及に向けてどのような取り組みをしているのか、抗酸化食品としてどのような研究シーズがあるのかをお話しします。

参加費(テキスト代を含む)：無料

申込方法：氏名と連絡先を明記の上、8月19日(月)までにE-mailまたはFaxでお申し込みください。

申込先：〒036-8564 青森県弘前市本町 66-1

弘前大学大学院保健学研究科 中川 公一

E-mail: nakagawa@cc.hirosaki-u.ac.jp、Tel & Fax: 0172-39-5921, EPR ext 6939

報告書－3

油化学講演会

— 食品と健康の正しい理解 —

私たちが日常摂取している食品の成分と健康の関わりを理解し、良い健康状態を維持するための正しい情報を提供します。また、講演会に先立ち、AGF 鈴鹿(株)の工場にてコーヒー製品の作られる様子を見学いたします。皆様のご参加をお待ちしております。

主 催：日本油化学会 東海支部

共 催：財団法人 油脂工業会館

協 賛：日本化学会、色材協会中部支部、東海化学工業会、愛知工研協会、名古屋産業振興公社、化学工学会東海支部、鈴鹿高専テクノプラザ、(株)三重ティーエルオー

会 期：平成 25 年 11 月 20 日（水）

会 場〔工場見学、講演会〕： AGF 鈴鹿株式会社（三重県鈴鹿市南玉垣町 6410）

受 付：AGF 鈴鹿株式会社 正門警備室にて受付、順次会場にご案内します。

交 通：近鉄白子駅よりタクシーで 15 分、伊勢鉄道 玉垣駅より徒歩 20 分
詳細は <http://www.ocm.chem.mie-u.ac.jp/yk.pdf> をご覧ください。

参加費：無料（要事前申込み）

定 員：50 名

プログラム：

12:50～13:00 開会挨拶

13:00～14:30 工場見学 AGF 鈴鹿(株)

14:40～15:10 講演 1 「コーヒーづくりにおけるおいしさの科学」
AGF 鈴鹿(株) 総務グループ 統轄マネージャー 西峯勝久 氏

15:10～16:00 講演 2 「トランス脂肪酸問題とは？」
東京海洋大学准教授 後藤直宏 氏

16:10～17:00 講演 3 「油脂と健康」
岐阜大学シニア教授・教授 長岡 利 氏

講演概要：

講演 1 AGF 鈴鹿(株) 西峯勝久 氏

コーヒーは 1000 種類以上の香り成分、100 種類以上の味成分からできています。これらの物質がどのような組み合わせでどの程度入っているかを確かめようとする天文学的数字になります。直接おいしさと成分を結びつけることは極めて難しいのです。AGF では、消費者調査・官能評価・機器分析を組み合わせ科学的裏付けのあるおいしい商品作りをすすめています。その手法について、ご紹介します。

講演 2 東京海洋大学准教授 後藤直宏 氏

天然脂肪酸の二重結合はシス型であるが、反芻動物ルーメン中の微生物の作用、油脂の水素添加などによりトランス型二重結合を有するトランス脂肪酸が生成する。トランス脂肪酸摂取は血中脂質バランスを崩し心臓病の原因となると考えられているため、世界でその摂取量が問題視されている。本講演ではこのトランス脂肪酸問題を解説する。

講演 3 岐阜大学シニア教授・教授 長岡 利 氏

さまざまな脂質の健康に対する影響が報告されている。本講演では、脂質の生活習慣病予防改善作用、主に抗動脈硬化、抗脂質血症、抗肥満などに対する機能性について概説する。

注意事項：工場見学に際しては、ブーツ、サンダル、クロックス、ヒールの高い靴の使用はご遠慮ください。その他の注意事項については、<http://www.ocm.chem.mie-u.ac.jp/yk.pdf> を必ずご覧ください。

【申込方法】下記の項目を明記し、E-mail 又は Fax にて期限までにお申し込みください。

- (1) 氏名
- (2) 勤務先、学校等
- (3) 所属・部署
- (4) 自家用車の駐車希望の有無
- (5) 住所
- (6) TEL・FAX 番号
- (7) E-mail アドレス（必ずご記入ください）

【申込期限】平成 25 年 11 月 13 日（水）

【申 込 先】三重大学大学院工学研究科 北川敏一

TEL・FAX 059-231-9416

E-mail kitagawa@chem.mie-u.ac.jp 又は
kitagawa1@vega.ocn.ne.jp

油化学関連シンポジウム in 神戸

「目から鱗の情報を求めて」



薬品と食品の専門家が、一般の方に分かり易く解説します(入場無料)

日 時: 平成25年11月6日(水) 午後 3:00～ 5:00

場 所: 神戸学院大学有瀬キャンパス 15号館 151M 教室

(神戸市西区伊川谷町有瀬 518 TEL 078-974-1551 内線 3256)

会 場へのアクセス:

- ・ JR明石駅 北側バス停「北1番」神姫バス 神戸学院大学方面行き
所要時間約 20 分 神戸学院大学前で下車して、徒歩約1分
- ・ JR明石駅からタクシーで 10 分

主 催: 公益社団法人日本油化学会関西支部

共 催: 一般財団法人 油脂工業会館

プログラム

15:00-16:00 「腸内細菌と乳酸菌」

ビオフェルミン製薬株式会社

神戸研究所副所長 大野 裕史氏

腸内細菌が構成する菌叢や乳酸菌の一般的な性質について解説します。また、乳酸菌の効果の内、近年、腸内菌叢の変動と関連性が注目されている肥満に関連する効果として、脂質代謝改善効果を中心に紹介します。

16:00-17:00 「さまざまな用途に使われている界面活性剤～洗浄から食品まで～」

地方独立行政法人大阪市立工業研究所

生物・生活材料研究部 研究室長 小野 大助氏

界面活性剤は、日常生活において洗剤に代表されるように最も身近な化学物質の一つであるとともに、乳化、分散、可溶化などの性能を有していることから多岐にわたる工業分野において様々な用途で利用されています。

本講演では、実用的な観点から食品だけでなく化粧品、医薬品、洗剤など具体例を挙げ、その種類と用途などについて概説します。

本講演に関する問合せ先: 神戸学院大学 栄養学部 戸谷永生

TEL 078-974-1551 (3256)

E-mail: totani@nutr.kobegakuin.ac.jp