

健康食品セミナー（オンライン）

腸内・発酵食品微生物の新たな機能： 難消化性食品成分と微生物代謝産物の利活用

食品産業における微生物利用食品の歴史は古く、私たちの生活に深く根付いているのは周知のとおりですが、発酵技術を活用した新たな食品の研究開発は今なお進んでおります。また、「プロバイオティクス」「プレバイオティクス」という言葉も一般的に耳にするようになり、腸内環境が我々の健康に影響を及ぼすことは近年では当たり前の情報となつてつあります。腸内細菌叢に影響を与える因子には様々なものがありますが、腸内微生物や発酵食品微生物がもつ新たな機能についての研究が、めざましく発展しています。

そこで本セミナーでは、近畿大学の栗原新先生に腸内微生物や発酵食品微生物に関する基礎的なお話から、近年、注目を集めている微生物代謝産物の機能やその活用などについてご講演いただきます。

発酵食品は健康長寿に寄与する食品のひとつであり、豊かな食文化を支える微生物と健康長寿社会の関わりは大きいと言えます。腸内細菌や食品微生物の機序や新展開を学ぶ良い機会になればと考えております。

皆様のご参加をお待ち申し上げます。

開催要項

開催日時：令和5年12月15日（金）14：00～16：20

形式：オンライン（Zoom ウェビナー）

定員：150名（先着順）

受講料：¥5,500（税込）

※申込受付は12月4日（月）まで

社福協・健康食品研究啓発事業会員は ¥3,300（税込）で受講できます

※本健康食品セミナー（オンライン）については、NR・SAの単位認定は行っておりません。

お申込みから受講まで

「お申込み」はこちら！



申込URL <https://www.kenshoku-forum.jp/forumSeminar/seminarDetail/48>

社福協 健康食品フォーラムのホームページよりお申込みください。

※社福協・健康食品研究啓発事業会員の場合は必ずログインしてからお申込み下さい。



※お振込みの控えをもって領収証とかえさせていただきます。

※期日までにご入金がない場合、キャンセルとさせていただきます。

※入金確認後に『受講確定のご案内メール』を、また、開催日までに『聴講用URLと資料のご案内メール』を送信いたします。

※@shafuku.jpからのメールを受信できるように設定をお願いいたします。

プログラム

ファシリテーター 矢澤 一良 氏

（早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構 規範科学総合研究所ヘルスフード科学部門 部門長）

時間	内容・講師
14：00～14：10	開会挨拶
14：10～15：40	講演 栗原新氏（近畿大学 生物理工学部 食品安全工学科 准教授）
15：40～15：50	休憩
15：50～16：20	ディスカッション（質疑応答含む）
16：20	閉会挨拶

※ 諸事情により講師、テーマ等は変更される場合がありますのであらかじめご了承ください。

主催 特定非営利活動法人健康食品フォーラム
協賛 一般財団法人医療経済研究・社会保険福祉協会

お問合せ 〒105-0001 東京都港区虎ノ門 1-21-19 東急虎ノ門ビル 3F
一般財団法人医療経済研究・社会保険福祉協会 健康食品フォーラム事務局
TEL：03-3595-1555 / FAX：03-3595-1559 / E-mail：kenshoku@shafuku.jp

