

平成 23 年度 第 4 回

(財)日本食品分析センター講演会

皆様のご参加をお待ちしております!!

日 時 平成 24 年 2 月 14 日 (火)

14:00 ~ 16:40 (受付開始 13:30 ~)

場 所 大阪産業創造館 (イベントホール 4階)

大阪府中央区本町 1 丁目 4 番 5 号 TEL 06-6264-9800

(地下鉄堺筋本町駅 2 番または 12 番出口より徒歩 5 分)

参加費 **無 料** (定員 250 名先着順受付)

要事前申込み・専用申込用紙有

13:30 ~ 受付開始

14:00 ~ 14:10 開会の挨拶

14:10 ~ 15:10 (講演 60 分間) / 15:10 ~ 15:20 (質疑応答 10 分間)

「食品のカロリー計算と低カロリー素材 (オリゴ糖や糖アルコール)の紹介」

「カロリー」は食品の特性を示す身近な情報であるとともに、商品設計には欠かせない情報の一つです。カロリーはたんぱく質、脂質、炭水化物等の含有量に固有の係数を乗じ、それらの合計により求めますが、計算値であることは意外と知られておりません。そこで、計算方法について例を使ってご説明すると共に、オリゴ糖や糖アルコール等の一部の低カロリー素材そのものについてもご紹介致します。

(財)日本食品分析センター 多摩研究所 基礎栄養分析課 課長 淵上 賢一

15:20 ~ 15:30 休憩 10 分間

15:30 ~ 16:30 (講演 60 分間) / 16:30 ~ 16:40 (質疑応答 10 分間)

「植物由来の機能性成分の紹介」

最近「アンチエイジング」、「抗酸化作用」という言葉をよく耳にしますが、健康への関心の高まりと相まって食品中の機能性成分が注目されています。機能性成分としてお馴染みのポリフェノールをはじめとして、ファイトケミカル(植物性の化学物質)には様々な物質が存在します。本講演では、植物に含まれる代表的な機能性成分について解説すると共に、その評価法についても併せてご紹介致します。

(財)日本食品分析センター 多摩研究所 分析化学課 課長 河野 洋一

16:40 閉会

お申し込み方法

参加券の太枠内に必要事項をご記入の上、E-mail oskaihatu@jfri.or.jp (または FAX 06-6386-2013) までお送り下さい。順次整理番号を記入しご返信いたしますので、当日会場にお持ち下さい。(関連部門の方々にもご紹介いただけましたら幸いです。)

お問合せ・お申込み先

(財)日本食品分析センター 大阪支所 TEL : 06-6386-1855 FAX : 06-6386-2013

業務推進課 担当 木下, 小泉, 山口, 平井 E-mail : oskaihatu@jfri.or.jp

主催 (財)日本食品分析センター 大阪支所

共催 食品品質保持技術研究会

E-mail oskaihatu@jfri.or.jp

FAX 06-6386-2013

(財)日本食品分析センター 大阪支所

業務推進課 木下,山口,小泉,平井 宛

平成24年2月14日大阪講演会参加券(太枠内にご記入の上,メール又はFAXにてお申し込み下さい)

HP

お申し込み日	
貴社名	
フリガナ ご芳名	
ご所属	
所在地	
TEL	
FAX	
e-mail	

複数名ご参加の場合は下記にご記入下さい。

ご所属	ご芳名

整理番号	
------	--

採番の上ご返信致します。

事前のご質問等がございましたらこちらにご記入ください。

--

地下鉄「中央線」・「堺筋線」堺筋本町駅下車 2番または12番出口より徒歩約5分

建物内に有料駐車場がございますが、駐車場のご利用には制限がございます。できるだけ公共交通機関のご利用をお願いいたします。

【個人情報の利用目的】

お客様の個人情報は、試験・検査・審査・調査・研究・コンサルティングに関わる連絡・調整及び弊社が実施する各種情報の提供や他の業務のご案内に限り、利用いたします。

