

第 72 回

一般財団法人日本食品分析センター講演会

◆日 時：2026年3月6日(金) 13:30～16:20(受付13:10～)

◆場 所：アクロス福岡 国際会議場 4階

<https://www.acros.or.jp/access/>

福岡市中央区天神1丁目1番1号

【地下鉄空港線天神駅より徒歩5分 16番出口直結】

◆参加費：~~無~~ 料 (先着100名様。定員になり次第締切。事前申込み要。)

プログラム

13:30～13:35 開会の挨拶

13:35～14:35 演題1(講演60分/質疑応答含む)

食物アレルギー表示と検査方法

(一財)日本食品分析センター 多摩研究所 安全性試験課 鈴木美そら

▼食物アレルギーの事例が報告されている食品のうち、症例が多いものや症状が重篤なもの8品目は特定原材料とされ、これらを含む食品には表示が義務づけられています。

本講演では食品表示基準について(平成27年消食表第139号)別添「アレルゲンを含む食品の検査方法」に従った食物アレルゲン検査について説明いたします。

14:35～14:50 休憩(15分間)

14:50～16:20 演題2(講演90分/質疑応答含む)

ヌメ活のすすめ ～モズクのコイダンがすごい～

九州大学大学院 農学研究院 広瀬直人 教授

▼「ヌメ活」とは、モズク、納豆、オクラ、ナメコなどのヌメヌメした食材を日々の食事に取り入れる健康習慣です。オキナワモズクのヌメリの正体は、水溶性食物繊維(=ヌメ成分)のコイダンで、免疫調節などさまざまな機能性が見いだされています。ヌメ成分を含む食材は多く、その機能性も多様です。ここではヌメ成分と機能性についてご紹介します。日々の食事にヌメ食材を取り入れて、健康な生活を過ごしましょう。

16:20 閉会の挨拶

◆お申込み方法：

右記QRコード または ホームページ <https://www.jfirl.or.jp/>
の最新情報からお申込みください。



お問合せ先：(一財)日本食品分析センター福岡事務所

担当：仲部、鈴木 TEL：092-291-1256 E-mail：ba_kyushu_c@jfirl.or.jp

主催：一般財団法人日本食品分析センター 福岡事務所 / 共催：食品品質保持技術研究会

皆様のご参加をお待ちしております!!