

プログラム（内容・講師紹介）

講演・質疑応答(13:30～14:40)

渡邊 憲和 氏（わたなべ のりかず） 株式会社薬事法マーケティング事務所 代表取締役

講演テーマ	『機能性表示食品の最新動向と開発に必要な準備、県内事例の紹介』
概要	機能性表示食品の届出件数は9000件に迫る一方、紅麹による健康被害を受けて、24年9月に法改正が実施されます。本講演では、機能性表示食品制度の最新動向と、事業者が開発するために必要な準備のポイント、県内での機能性表示食品の紹介をします。
演者の専門分野	機能性表示食品の研究開発・販売コンサルティング 健康食品の企画開発・販売コンサルティング 食品・化粧品の薬事規制に関するコンサルティング
演者の主たる活動内容や最近の取組み	機能性表示食品の届出サポート800件以上 青森県ヘルシーライフフードの商品開発アドバイザー

休憩(14:40～14:50)

研究報告①(14:50～15:10)

七島 直樹 氏（ななしま なおき） 青森県立保健大学 健康科学部 栄養学科 教授

研究報告	『リンゴ搾汁残渣抽出物は細胞外マトリックスの産生を増加させる』 -ヒト皮膚線維芽細胞および軟骨細胞をターゲットとして-
概要	ヒト皮膚線維芽細胞ならびに軟骨細胞において、リンゴ搾汁残渣由来抽出物がコラーゲンやヒアルロン酸などの細胞外マトリックスの産生を増加させることを見出したため紹介します。
演者の専門分野	食品機能科学・分子生物学
演者のテーマや最近の取組み	リンゴ搾汁残渣から抽出物の機能性評価 カシスの植物性エストロゲン作用に関する研究 ハマナスから単離された乳酸菌の機能性

研究報告②(15:10～15:30)

相坂 直美 氏（あいさか なおみ）（地独）青森県産業技術センター農産物加工研究所 加工技術部 部長

研究報告	青森県産米粉用品種「あおもりっこ」の加工特性
概要	「あおもりっこ」は青森産技が開発した高アミロース米粉用品種です。その米粉には多くの優れた特性がありますが、米粉の特性上老化が早いなど、広く普及するためには特性の把握と欠点を補う技術が必要です。このため、あおもりっこ米粉の特性調査及び活用方法について検討しました。
演者の専門分野	農産物加工
演者のテーマや最近の取組み	キクイモ、青森キクラゲの新規加工品開発

研究報告③(15:30～15:50)

棟方 秀和 氏（むなかた ひでかず） 青森中央短期大学 食物栄養学科 教授

研究報告	食品廃棄物の有効活用の可能性を探る～マグロの皮を革へ～
概要	タイやブリなどの皮からフィッシュレザーが作成されるようになっていきます。マグロの皮をフィッシュレザーに加工すれば、食品廃棄物を削減できます。さらにマグロの皮を買い取る仕組みを構築できれば、漁業関係者の新たな収入源となるかもしれません。
演者の専門分野	食品科学・生化学
演者のテーマや最近の取組み	製造、加工、調理などの過程で生じる食品廃棄物の素材としての活用 マグロの皮のほかに、摘果リンゴ、ブラックベリーのかすの活用方法の模索

商品企画の紹介(15:50～16:00)

学生による県産食材を利用した商品企画(リンゴ、菊、ハマナス)の紹介

概要	青い森の機能性食品素材ハンドブック収載の食品から、大学院生が演習で作成した新商品の事業計画を紹介します。
----	--