

フード・フォーラム・つくば フードファンクション分科会 講演会



機能性表示食品パートⅡ

ヒアルロン酸のうるおい効果 - にわといでしわとり!?! -

参加費
無料

日時

平成30年2月28日(水)
14:55-16:55

会場

農研機構 食品研究部門
(旧食品総合研究所)
管理棟1階 第一会議室

〒305-8642 茨城県つくば市観音台2-1-12
アクセス: <http://www.naro.affrc.go.jp/nfri-neo/introduction/access.html>

挨拶 14:55~15:00

講演1. 15:00~15:50

「ヒアルロン酸の産業界での利用状況 ~キーワードはうるおい~」

キューピー株式会社

研究開発本部 商品開発研究所
ファインケミカル開発部長



佐藤 稔秀 氏

キューピーはマヨネーズの原料として使われる卵周辺の機能性成分の研究開発を行っています。

ヒアルロン酸は、卵の生みの親である鶏の鶏冠に約1%含まれるユニークな多糖です。

本講演ではキューピーのヒアルロン酸の特徴、ヒアルロン酸の産業界での活用状況について紹介します。

講演2. 16:05~16:55

「経口摂取ヒアルロン酸の新知見 ~その吸収と有効性~」

東京農工大学

農学部 附属 硬蛋白質利用
研究施設 教授



野村 義宏 氏

機能性食品としてのヒアルロン酸は、肌の保湿や関節痛改善効果が報告されており、機能性表示食品として届出ている。

ヒアルロン酸の経口摂取による有効性やメカニズムを考える際には、腸管での消化吸収等の過程も加味する必要がある。

本講演では、ヒアルロン酸を経口摂取した際の腸管での分解、吸収および分布、さらには皮膚を中心とした有効性に関する新たな知見について紹介する。

休憩 15:50~16:05

ヒアルロン酸を活用した商品のお試し会
(先着50名様まで)

交流会 17:15~18:10

食品研究部門 管理棟1階 第二会議室
(参加費:1,000円)

【問合せ・参加申込先】 フード・フォーラム・つくば事務局 濱松・高松 (takama@affrc.go.jp) TEL.029-838-8010 / FAX.029-838-8005
フードファンクション分科会 担当 小堀(kobori@affrc.go.jp)・小竹(ekotake@affrc.go.jp)