

# 大学の研究シーズ紹介セミナー（シーズ公開会）

## ～ 最新の食品機能性成分の探索・評価技術 ～

健康長寿社会の実現に向けて、食品の機能性研究が注目されています。また、北海道の「食品機能表示認証制度（ヘルシーD o）」や、国の「機能性表示食品制度」が制定され、機能性食品、健康食品は大きな広がりを見せています。

北海道には素晴らしい機能をもった食資源が潜在的に数多く存在し、大学の革新的な食品機能性研究と連携した新製品、新事業の創出が期待されております。今回は、北海道で活躍されている若手研究者から、最新の食品機能性研究をご紹介します。

ご多用の折とは存じますが、是非ご参加いただきます様、ご案内申し上げます。

日時： 平成 27 年 11 月 18 日（水） 15：00－17：00

会場： 札幌アспенホテル 2 F アспен A  
（札幌市北区北 8 西 4-5 ）

主催：北海道バイオ産業クラスター・フォーラム、北海道経済産業局、  
ノーステック財団

### 【プログラム】

開会・挨拶（15:00-15:05）

#### ◆食品機能性成分の革新的探索・評価研究

- ・北海道大学大学院保健科学研究院 特任講師 早坂 孝宏 氏  
「質量分析イメージングの機能性食品成分研究への展開」 （15:05-15:30）
- ・北海道大学大学院先端生命科学研究院 特任助教 酒井 祥太 氏  
「機能性食品成分としてのスフィンゴ脂質に関する研究」 （15:30-15:55）
- ・北海道大学大学院獣医学研究科 講師 岡松 優子 氏  
「エネルギー消費組織・褐色脂肪をターゲットとする抗肥満食品成分の探索」  
（15:55-16:20）

（休憩）（16:20-16:25）

#### ◆北海道食資源の機能性研究

- ・旭川医科大学 准教授 大谷 克城 氏  
「仮）北海道産食素材の抗酸化機能成分データベースの構築と食品臨床試験」  
（16:25-16:55）

お名刺交換 （16:55- ）