

公開シンポジウム

“マリンバイオフィーズの機能性と将来展望”

日時 平成25年 12月17日(火) 13:00~17:20

会場 日本大学生物資源科学部
大講堂(本館4階)

(小田急江ノ島線 六会日大前駅より徒歩5分)

参加者 本学教職員・大学院生・学生・一般聴講者



プログラム

司会：細野 朗(日本大学)
座長：山形 一雄(日本大学)

13:00~13:20 **開会挨拶 および 学部プロジェクトの概要紹介**
森永 康(日本大学 生物資源科学部 教授・プロジェクト代表)

13:20~14:00 **海産性機能性食品素材の機能性と有効性**
矢澤 一良(東京海洋大学 特任教授)

14:00~14:40 **北海道における未利用資源を活用した魚醤油の開発**
吉川 修司((地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 主査)

座長：廣海 十朗(日本大学)

14:40~15:20 **“間引き”コンブの有効利用について
—生鮮用途確立による産業新生を目指して—**
木下 康宣(北海道立工業技術センター 研究主査)

15:20~15:40 **N.FOODイノベーション地域連携によるニジマス魚醤の開発**
成澤 直規(日本大学 生物資源科学部 助教)

15:40~15:50 休憩

座長：松宮 政弘(日本大学)

15:50~16:30 **魚由来セレンによる生活習慣病の予防効果と食品開発**
山下 由美子((独)水産総合研究センター 中央水産研究所 主任研究員)

16:30~17:10 **水産バイオマス資源・キッチンを活用した特殊オリゴ糖の
製造と機能性オリゴ糖としての開発**
西尾 俊幸(日本大学 生物資源科学部 教授)

17:10~17:20 **閉会挨拶**
松藤 寛(日本大学 生物資源科学部 准教授・プロジェクトWGリーダー)

■ 主催 日本大学生物資源科学部 学術助成研究費(大型研究)
「食品イノベーションに関する総合研究」
※当プロジェクトは先端食機能研究センターを基盤に展開しています。

入場無料
申込不要

お問い合わせ

日本大学生物資源科学部 先端食機能研究センター TEL/FAX 0466-84-3858
〒252-0880 神奈川県藤沢市亀井野1866 E-mail:brs.sentan@nihon-u.ac.jp