

青い森の食材研究会 10周年記念セミナー

青森県で県産食材の栄養や機能性を研究者が集まり、情報の集約と発信を使命とした青い森の食材研究会が発足して10年になります。
その記念講演と研究会メンバーの活動を紹介するセミナーを開催します。



会場

ダイワロイネットホテル青森
(青森市新町1丁目11-16)
及びMicrosoft Teamsによる
オンライン配信

日時

2022年2月24日(木)
13:30~16:00

プログラム

記念講演

食材研究の楽しさと面白さ

柴田学園大学長
加藤 陽治

研究会の活動紹介

青い森の食材研究会と食用菊との出会い

八戸工業大学 名誉教授、放送大学 客員教授
若生 豊

グリオキシル酸(アミノ酸代謝物)の
骨格筋細胞と破骨細胞における生理作用

青森県立保健大学 健康科学部 准教授
乗鞍 敏夫

青森県産業技術センターにおける食品研究の取組

(地独) 青森県産業技術センター下北ブランド研究所
研究開発部長
清野 貴将

地域資源を活かした地元企業との製品

弘前大学 農学生命科学部 准教授
前多 隼人

定員 (先着順)
会場 20名
Web 制限なし

申し込み方法【申込期限2月17日(木)まで】

会場参加、オンラインどちらも事前申し込みが必要です。
以下URL又はQRコードのサイトから申し込みをしてください。
オンライン配信では接続URLを折り返しお知らせします。
<https://forms.office.com/r/q74SdWqaen>

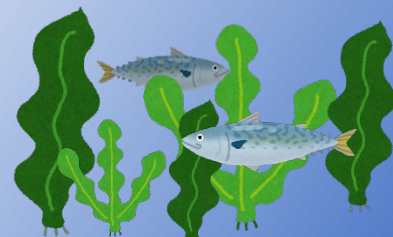


青い森の食材研究会
ホームページ



お問合せ先

ひろさき産学官連携フォーラム 青い森の食材研究会事務局
弘前大学研究推進部研究推進課 担当: 山本・安田
TEL: 0172-39-3905・3912 E-mail: jm3905@hirosaki-u.ac.jp
青い森の食材研究会 <https://foods.hirosaki-forum.jp/>



講演内容と演者紹介

加藤 陽治 柴田学園大学長

講演概要	演者のこれまでの糖質を中心とした食材研究の楽しさと面白さについて紹介します。
専門分野	食品科学, 糖質科学
テーマや取り組んでいること	糖質の構造と機能、地域農林水産物の高付加価値化

若生 豊 八戸工業大学 名誉教授、放送大学 客員教授

講演概要	八戸工大に奉職することになり、南部町を中心とした食用菊と出会い、研究会のハンドブックでも食用菊を担当し、研究を始めるきっかけとなりました。菊は古来より薬効が知られますが安房宮のそれはかなり特徴的です。
専門分野	応用生物化学, 食品科学
テーマや取り組んでいること	地域食材の健康機能に関する研究 COVID-19に関するセミナーの開催

乗鞍 敏夫 青森県立保健大学 健康科学部 栄養学科 准教授

講演概要	以下の2つの研究について紹介します。 ①グリオキシル酸の骨格筋細胞におけるミトコンドリア生合成、筋委縮、アミノ酸代謝における生理作用 ②グリオキシル酸の破骨細胞における分化および骨吸収における生理作用
専門分野	基礎栄養学
テーマや取り組んでいること	アミノ酸とアミノ酸代謝物に関する研究を行っています。最近、GC-MSを用いてメタボローム解析を行っています。

清野 貴将 (地独) 青森県産業技術センター下北ブランド研究所 研究開発部長

講演概要	青森県産業技術センターの4研究所の食品研究に関する取組を紹介します。 弘前工業研究所：食品冷凍研究に関する取組 食品総合研究所：近赤外線を活用したサバ類の資質測定 農産物加工研究所：黒ニンニクの成分基準の規格化 下北ブランド研究所：未・低利用資源を利用した加工品の開発
専門分野	食品加工
テーマや取り組んでいること	農産加工品の開発に係る技術支援

前多 隼人 弘前大学 農学生命科学部 食料資源学科 准教授

講演概要	青森県は健康の向上に役立つ機能性成分を含んだ農林水産物の宝庫です。これまでにリンゴ、海藻、カシス、ゴボウ、キクイモなどに含まれる機能性成分を生かした製品を開発してきました。これらの食材の機能性や開発製品について紹介します。
専門分野	食品科学、栄養化学
テーマや取り組んでいること	地域の食材(リンゴ、海藻、カシス、ゴボウなど)に含まれる成分の分析や、健康機能性を明らかにする研究をおこなっています。