

青い森の食材研究会セミナー

青い森の食材研究会は青森県産食材の栄養や機能性の情報を発信する研究会です。今回のセミナーは、黒にんにく普及の取り組みと研究会会員の研究活動を紹介します。興味のある方はどなたでも参加できます(参加無料)。

日時

令和6年2月20日(火)
13時30分～15時45分

会場

青森県立保健大学 教育研究C棟3階N-講義室2
(〒030-8505 青森県青森市大字浜館字間瀬58-1)
アクセス <https://www.auhw.ac.jp/about/enkaku/access.html>

ならびにZoom同時配信

参加費
無料

講演

『世界へ羽ばたく“青森の黒にんにく®”』

青森県中小企業団体中央会 古川 博志 氏

青い森の食材研究会会員による研究活動報告



研究活動報告①

『オレイン酸は骨格筋特性を脂肪燃焼型へ変化させる』

北里大学獣医学部 小宮 佑介 氏

研究活動報告②

『食品総合研究所の取り組みについて』

(地独)青森県産業技術センター食品総合研究所 小向 貴志 氏

研究活動報告③

『「発酵」によって繋がる人・企業・地域』

八戸工業高等専門学校 山本 歩 氏

参加申込

事前申し込みが必要です。QRコード、または、下記のURLから、必ず申し込みをし、会場参加またはオンライン参加を選択してください。
<https://forms.office.com/r/KNvSPiv9Hd>



【申込期限:2月2日(金)まで】

主催

ひろさき産学官連携フォーラム 青い森の食材研究会

お問い合わせ

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:石岡

TEL:0172-39-3911 E-mail: sangaku@hirosaki-u.ac.jp

講演内容と演者紹介

古川 博志

青森県中小企業団体中央会 弘前支所 所長

講演テーマ

『世界へ羽ばたく“青森の黒にんにく®”』

概要

2006年3月、弘前大学医学部保健学科教授(当時) 佐々木甚一先生による黒にんにくの動物試験結果公表から、本県で黒にんにく産業が構築されるまでの歴史を振り返ります。

専門分野

中小企業支援、地域ブランド支援

テーマや取り組んでいること

青森県産カシス粉末「マナグー®」での機能性表示食品化支援
青森県菊芋協会「ねぶた菊芋®」でのブランド化支援
「あおり藍®」ブランド化支援

小宮 佑介

北里大学獣医学部 食品機能安全学研究室 准教授

研究活動報告①

『オレイン酸は骨格筋特性を脂肪燃焼型へ変化させる』

概要

骨格筋は脂肪燃焼に優れる遅筋と糖代謝に優れる速筋に大別され、持久的な運動トレーニングにより遅筋は増加します。この運動効果を模倣する食品として、オレイン酸の骨格筋への機能性に関する研究成果を紹介します。

専門分野

食品科学、筋生理

テーマや取り組んでいること

食用油脂が骨格筋に及ぼす影響
肝臓脂質代謝の雌雄の違い
筋萎縮に有効な食品成分の探索

小向 貴志

(地独) 青森県産業技術センター 食品総合研究所 研究管理員

研究活動報告②

『食品総合研究所の取り組みについて』

概要

食品総合研究所では本件食品加工産業の振興を目的に、事業者への新商品開発に向けた技術支援・分析や県産水産物の新規加工技術開発、品質管理技術等に関する試験研究を行い、成果の普及等を行っています。

専門分野

食品加工、食品分析、食品衛生 (ほか)

テーマや取り組んでいること

水産加工食品の加工技術開発・支援
食品加工業界の省力化等に向けた光・画像センシング技術
青森県太平洋深海域の未低利用魚の利用にかかる技術開発

山本 歩

八戸工業高等専門学校 産業システム工学科 准教授

研究活動報告③

『「発酵」によって繋がる人・企業・地域』

概要

自然界から発行に利用できる微生物(酵母)を採取し、お酒やパンへの利活用を検討するこれまでの活動が、色々な繋がりを生み出してきたことについてご紹介します。

専門分野

分子細胞生物学

テーマや取り組んでいること

自然界から分離した酵母の利活用の検討
食品や未利用生物由来化合物のDNA損傷抑制効果の分析

令和5年度 青い森の食材研究会セミナー