

少人数
双方向性

食品成分の消化吸収性と機能性発現の関係

食品には、生命を維持する栄養機能（一次機能）、味覚や香りなどの二次機能に加えて、体の調子を整え健康を維持することに役立つ三次機能が備わっています。一般的に「機能性食品」と呼ばれるものは、この三次機能に優れた食品のことです。現在我が国には「特定保健用食品（トクホ）」と「機能性表示食品」の2つの制度が存在しています。今回の技術コミュニティラボでは、これらの違いについて簡単な解説を行います。また、機能性の発現と密接に関わる食品成分の消化吸収代謝性について、担当教員の研究を紹介します。

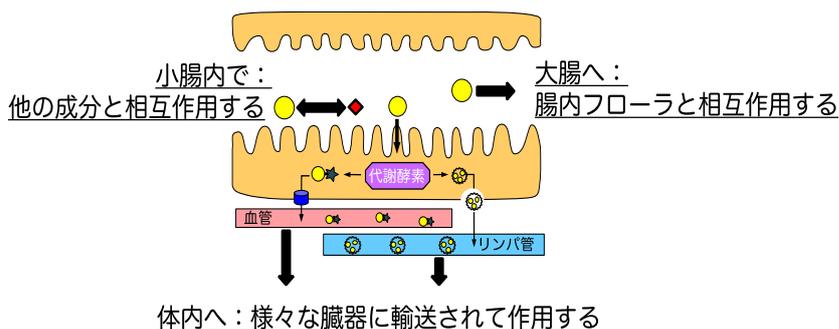


島根大学 生物資源科学部生命科学科

情報提供 室田 佳恵子 教授

研究のPR ポイント！

- ✓ 「トクホ」と「機能性表示食品」の科学的根拠の違いを解説します。
- ✓ 実際に食品に使われている機能性成分の作用について概説します。
- ✓ 消化吸収性を制御することで食品の機能性を向上させる方法を提案します。



日時

2021年4月27日(火)13:30-15:30 (発表1時間、質疑応答・意見交換等1時間)

会場

Zoomによるオンライン開催

対象

企業、自治体、研究機関、学生、支援機関（10～30名程）

お申込

下記webフォームにてお申込み下さい。

<https://www.leaf2.shimane-u.ac.jp/enquete/no/lab20210427>

恐れ入りますが4月26日（月）のam11時までにお申込み下さい。

お問合せ：島根大学地域未来協創本部 Tel:0852-60-2290

