

# 第208回講演会・第159回研究会

主催 包装食品技術協会  
共催 あいち産業科学技術総合センター  
食品工業技術センター

## ご案内

日時：平成29年12月5日（火） 13時00分～16時30分  
場所：あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 大研修室  
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1

13:05～14:40

## 脳機能に影響を与える食品成分

— 緑茶成分、柑橘香気成分、発酵乳成分、キノコなど —

中部大学 応用生物学部  
非常勤講師 横越 英彦 氏

脳は生体内の1つの臓器であり、構成成分やエネルギー代謝、生理機能の発現において、当然、食事の影響を受ける。食事により脳内代謝だけでなく、脳機能において重要な役割を果たしている脳内神経伝達物質が容易に変動し、記憶などの脳機能にも影響を及ぼす。これまでに私が取り上げてきた、脳機能に影響を及ぼす幾つかの食品成分～緑茶成分、柑橘香気成分、発酵乳成分、きのこなど～について紹介する。

14:50～16:25

## 米ゲル（ライスジュレ®）による新たなビジネス展開

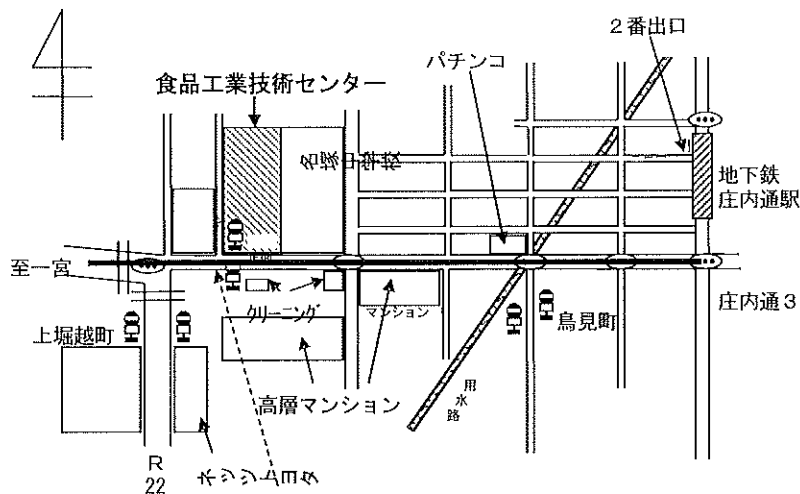
— 技術で変える、日本の農業と世界の食！！ —

一般社団法人 米ゲル技術研究所  
ライステクノロジーかわち株式会社  
所長・技術顧問 杉山 純一 氏  
ライステクノロジーかわち株式会社  
代表取締役 橋本 康治 氏

米を粉体化せず加水、加熱して糊化させた炊飯米を高速で切断、攪拌する「ダイレクト Gel 転換技術」により得られたゲルについて紹介する。高アミロース米で作製されたゲルでは、従来と異なる特異的な特性を持つことを発見し、「米ゲル」と命名した。本講演では、①米ゲルとは、②米ゲルの特徴について、③全国展開へのビジネスモデル、④具体的な食品への事例の紹介、⑤添加物・増粘剤などへの応用について紹介する。

定員：先着60名  
参加費：会員 無料（3名まで）、非会員 1名につき 5,000円  
申込先：包装食品技術協会 事務局：〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1  
あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター内  
TEL 052-521-1320 FAX 052-521-1323  
E-mail [hs\\_techassoc@aioros.ocn.ne.jp](mailto:hs_techassoc@aioros.ocn.ne.jp)

会場案内 :



東向き走行しか、センターに入れません。

○ 交通案内

・地下鉄:

名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え

鶴舞線(犬山、上小田井方面行き)「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩 約12分

・市バス:

名古屋駅方面(名古屋駅バスターミナルから)

5番のりば名駅11号系統(名西橋経由循環名古屋駅行)「上堀越町」下車、徒歩約3分

6番のりば名駅13号系統(中切町行き、上飯田町行き)「鳥見町」下車、徒歩約6分

栄方面(オアシス21から)

1番のりば栄25号系統(名塚中学行き、名西橋行き)「上堀越町」下車、徒歩3分

・タクシー: 名古屋駅から約20分

・駐車場: 51台

..... キリトリセン .....

包装食品技術協会 宛

FAX 052-521-1323

第208回講演会・第159回研究会 参加申込書

会社・団体名: .....

所在地: .....

連絡担当者: (氏名) ..... (所属) .....

(TEL) ..... (FAX) .....

会 員	非会員	参加者 氏名	所 属 部 署

\* 平成29年11月28日(火)までにFAX、メールまたは郵送にてお送りください。