

21b154 現役教授と考える忖度なしの「食と健康」 ～トクホ・機能性表示食品編～



本講座はオンライン講座です

講座概要

コロナウイルス自粛も2年目に突入し、体の不調を訴えられる方も多いのではないのでしょうか？大学でも、昨年は多くの授業がオンラインで行われたため、家にいることが多く、普段はめったに見ないTVや新聞を目にする機会が劇的に増えました。新聞を眺めると機能性表示食品やトクホの広告紙面は全体の約10分の1を占めています。TVを見ていても、たくさんのCMが放映され、知らず知らずのうちに「くるくるくるくるグルコ・・・」と口ずさんでいることすらあります。店頭・CM・TVで見るこれら機能性表示食品の健康機能表示（「〇〇に効く」という部分ですね）を見直すと、①正常値が存在するグループ、②効果を数字では判別できないグループの2つに分けられます。これらの個別の事例については、本当に科学的に正しいのでしょうか？本講座では、氾濫する食品機能性情報を学術的な視点から、できるだけわかりやすく解説します。



会場	Zoomによるオンライン講座
日程	12月11日
曜日	土曜日
時間	14:00～15:30
対象	一般（高校生以上）
受講料	1,500円
定員	50名（先着）
申込締切	11月21日（日）

講座スケジュール

- ・食品の機能性表示とは？
- ・機能性食品は日本生まれ？
- ・トクホのはじまりはじまり…
- ・機能性表示食品のはじまりはじまり…
- ・トクホ・機能性食品の作り方???
- ・機能性表示食品の科学的根拠???(実験動画を含めて、ご案内します)
- ・本当に正しい（より適切な）食生活???

講師プロフィール



越阪部 奈緒美（システム理工学部生命科学科教授）
 明治製菓株式会社（現・明治製菓ファルマ）薬理安全性研究所において9年間医薬品開発業務に従事した後、同社（現・株式会社明治）へ移動後、15年間トクホなどの機能性食品研究開発に従事、ヘルス・バイオ研究所 栄養機能センター長を務める。主としてカカオポリフェノールの機能性開発研究に従事し、高カカオ（ポリフェノール）チョコレートを開発した。2009年芝浦工業大学着任。ポリフェノールを含め、味と生体調節機能の関連性について研究を進めている。日本フードファクター学会理事、日本ポリフェノール学会理事、日本栄養食糧学会参与、日本酸化ストレス学会代議員、日本食品免疫学会評議員、日本農芸化学会。論文数（原著・総説）123報、被引用数 6044回、h指標：38（論文数と被引用数とに基づいて、科学者の研究に対する相対的な貢献度を示す値）引用元 2021.9.2
 Google Scholar
 研究室HP：<http://www.web.se.shibaura-it.ac.jp/seimei/osakabe-lab/index.html> [🔗](#)
 ブログ（おさけんチャンネル）：<https://osaken007.com/> [🔗](#)

講師からのメッセージ

実際の検証実験をご紹介しながら、皆さんと「本当に正しい（より適切な）食生活」について一緒に考えていきたいと思えます。

申し込みについての確認事項

「オンライン講座の受講について」[🔗](#)、「2021年度公開講座について」[🔗](#)を必ずお読みになってからお申し込みください。