

2022年10月

会 員 各 位

食品品質保持技術研究会
会 長 鍋 谷 浩 志

ハイブリッド講演会のご案内

拝啓 秋冷の候、皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。
さて、首題の件に関しまして下記次第により、リアル及びライブ配信のハイブリッドにて開催する運びとなりました。
つきましては、ご多忙中とは存じますが、万障お繰り合せの上ご参加くださいますようお願いいたします。

ご参加いただける場合は、整理の都合上 11月25日(金)迄に弊会ホームページにてお申込み下さいますようお願い申し上げます。

敬具

記

- 日時 2022年12月12日(月) 13時30分～16時50分
- 場所 主婦会館プラザエフ スイセン(8階)
JR四谷駅 麴町口 徒歩1分
丸の内線・南北線 四ツ谷駅 徒歩2分
〒102-0085 東京都千代田区六番町15番地
Tel: 03-3265-8111
(当日以外の電話連絡はご遠慮ください。)
- 参加費用 講演会 会 員…無料
非会員…2,000円
- 申込み [食品品質保持技術研究会ホームページ](#)よりお申込み下さい。
(リアル参加, もしくは, Web参加のいずれかをご選択ください。)
*受講票は発行しておりません。
リアル参加(30名限定)の場合, 受付にて名刺のご提出をお願いします。

5 食品品質保持技術研究会講演会

◎ 会長挨拶 (13:30～13:35)

◎ 講演会 (13:35～16:50)

○機能性表示食品のリスクと安全性を議論する (13:35～15:05)
NPO法人食の安全と安心を科学する会 (SFSS)
理事長／獣医学博士 山崎 毅 氏

「リスク」とは、いま危険という意味ではない。「将来の危うさ加減」「やばさ加減」のことを言う。だから、これまで事故がなかった＝すなわち、今まで危険がなかったからと言って「リスク」が小さいとは限らない。消費者は健康食品に生活習慣病のリスク低減効果やQOL向上を期待するが、その科学的根拠があまりにも脆弱すぎたり、逆に副作用リスクが大きいと本末転倒だ。いま市場拡大を続ける機能性表示食品について、そのリスクと安全性を評価することの重要性を議論する。

○休憩 (15:05～15:20)

○味覚メディアから考える食の未来 (15:20～16:50)
明治大学 総合数理学部 先端メディアサイエンス学科
教授・学科長 宮下 芳明 氏

今般ご講演いただく宮下芳明先生の研究室では、塩味を増強する電気波形を用い、薄味の減塩食でも美味しく食べられる食器「エレキソルト」を開発されました。来年に発売予定で、日本で問題となっている「塩分のとりすぎ」に一石を投げられております。その他、味を再現するディスプレイ「味わうテレビ TTV」など、視聴覚メディアのように味覚情報を扱う「味覚メディア」に関する研究を多くされております。これらにつきまして、今後の応用性、発展性などについてご講演いただきます。(事務局より)

以 上

リアル参加の皆様へお願い

新型コロナウイルス感染拡大防止のご協力をお願いします。

お問合せは

品保研事務局 織本・鈴木まで

T E L 03-3469-7131 F A X 03-3469-7009