

# 糖質と食 ～健康機能からおいしさまで～

日時

令和6年7月19日(金) 10:00～17:00

会場

東京大学農学部 弥生講堂・一条ホール

参加費

会員 2,000 円, 非会員 3,000 円, 学生無料

主催

日本応用糖質科学会東日本支部

10:00

開会の辞

日本応用糖質科学会東日本支部長

三ツ井 敏明

10:05 ~ 10:45

菌体外多糖EPSと生体エネルギー代謝調節

東京農工大学グローバルイノベーション研究院  
テニュアトラック推進機構 准教授

宮本 潤基

10:45 ~ 11:25

$\beta$  グルカンの免疫制御作用と炎症抑制効果

名城大学 農学部 応用生物化学科 教授

湊 健一郎

11:25 ~ 12:05

日本伝統甘味飲料「麴甘酒」の機能性

八海醸造株式会社 取締役製造部長

倉橋 敦

12:05 ~ 13:30

昼休憩

13:30 ~ 14:45

日本応用糖質科学会東日本支部 支部総会  
日本応用糖質科学会東日本支部奨励賞 受賞講演

14:45 ~ 15:00

休憩

15:00 ~ 15:40

味覚の日内変動と体調不良による感度変化

農研機構 食品研究部門 食品健康機能研究領域  
健康・感覚機能グループ長補佐

望月 寛子

15:40 ~ 16:20

運動刺激に対する味覚の変化と糖代謝応答

岐阜大学 教育学部 保健体育講座 准教授

上田 真也

16:20 ~ 17:00

香りがおいしさや摂食行動に与える影響の可視化

長谷川香料株式会社 総合研究所  
技術研究所第4部 主任研究員

野尻 健介

17:00

閉会の辞

シンポジウム終了後 交流会を開催しますので、奮ってご参加ください

時間:17:20 ~ 19:00 会場: 弥生講堂 一条ホール エントランス 交流会費:5,000円(学生3,000円)

参加方法 7月5日(金)正午までに下記のサイトまたは二次元バーコードより事前登録を行ってください。

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdjr-fRNnr81e1mAvGjrAGe4wIQhaFv-7ZJwRPY5DfnryT41Q/viewform?usp=pp\\_url](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdjr-fRNnr81e1mAvGjrAGe4wIQhaFv-7ZJwRPY5DfnryT41Q/viewform?usp=pp_url)

参加費・交流会費は、当日、会場受付にてお支払いください。

問い合わせ先

日本応用糖質科学会東日本支部 事務局

日本大学生物資源科学部 バイオサイエンス学科 荻原 淳

E-mail: ogihara.jun@nihon-u.ac.jp

