主催:公益社団法人 日本油化学会関東支部 共催:一般財団法人 油脂工業会館

平成28年度 第2回油化学セミナー

## 脂質のおいしざ・健康・美しさを科学する

日時:平成28年10月29日(土曜日)13:30~16:15(受付開始13:00)

場所:北海道大学大学院水產科学研究院 講義棟大講義室

(〒041-8611 函館市港町3-1-1)

## プログラム

$13:30 \sim 13:35$	開会挨拶 日本油化学会会長・北海道大学大学院水産科学研究院 宮下 和夫氏
13:35~14:20	1. 「皮膚に対する食品機能性に注目した脂質成分の評価」 京都大学大学院農学研究科 菅原 達也 氏
14:20 ~ 15:05	2.「エーテル型リン脂質、プラスマローゲン動脈硬化や アルツハイマー病と関係するなぞの脂質」 北海道大学大学院農学研究科 原 博氏
15:05~15:25	休憩
15:25~16:10	3. 「生乳の脂質の特徴と製品における役割」 北海道乳業株式会社 商品開発室 川崎 庸氏
16:10 ~ 16:15	閉会挨拶

• 参 加 費 : 無料 (テキストを含む)

・申込方法:参加される方の氏名、所属、連絡先(住所・電話番号・FAX番号・E-mailアドレス)を

E-mailにてお知らせ下さい。

• 申込締切:平成28年10月17日(月)

•申 込 先:〒041-8611 函館市港町3-1-1 北海道大学大学院水産科学研究院

生物資源化学講座 細川 雅史

E-mail: hoso@fish.hokudai.ac.jp、Tel&Fax: 0138-40-5530

後援:函館市、函館市教育委員会