

第61回マスターズクラブ（関東）オープンセミナー

機能性表示「生鮮食品」の課題と挑戦

日 時：2021年8月26日（木）14：00～16：00

場 所：油脂工業会館 9階会議室（〒103-0027 東京都中央区日本橋 3-13-11）

Webでも同時配信します。

演 者：島崎弘幸氏（イセ食品㈱イセたまご研究所 所長）

概 要：2015年4月に機能性表示食品制度が始まり、2021年5月の段階で、登録数は4070件を超えているが（登録後撤回したものを含む）、その内、生鮮食品は106件にとどまっている。生鮮食品は加工食品と違って、有効成分の含有量に限界がある。動植物の成分（人にとっては栄養素）の量と組成は、直接、あるいは間接的にその遺伝子により支配されており、人間の都合で生き物の体の組成を変えることはできない。もし、鶏卵の成分組成を変えたら、ヒヨコは生まれないであろう。また、加工食品と違って、生鮮食品は個体差による含有成分のばらつきも大きい。季節変動もある。機能性表示食品「伊勢の卵」の登録を中心に、「生鮮食品（機能性表示食品）」の実際と課題について紹介する。

参加費：MC 会員・学生；無料、日本油化学会員；1000 円、その他；2000 円

振込先：受取人名 マスターズクラブ ナガヤマ マスゾウ

口座情報 三菱 UFJ 銀行 練馬平和台支店 普通 0472522

申込み方法：下表をご記入の上、FAX 03-3271-7464 または

メール (yukagaku@jocs-office.or.jp) でお申し込みください。

第61回マスターズクラブ（関東）セミナー参加申込書	
氏 名	所属等：
連 絡 先	(〒 -) 住所： Tel: E-mail：
参加方法 (○で囲んで下さい)	Zoom ・ 油脂工業会館へ来館
振込予定日	令和3年 月 日