

第97回

寺子屋せんだい

年代別の食生活の変化と製品開発のあり方

2015年

9月2日 **水** 18:00-

1時間程度の講演終了後、
講師を交えた交流会を実施します。

公益財団法人仙台市産業振興事業団 会議室（仙台市青葉区中央1-3-1 AER7階）

会費 1,000円（税込）※当日お支払い、交流会費込み

定員 40名（先着）

申込締切 2015年8月28日（金）

オススメです
こんな方に



食品製造や飲食など、食品と関わりのある企業の方



機能性成分について興味があり、商品開発を考えている方



大学の先生等や仙台経済圏の企業技術者等とのネットワークを作りたい方

内容

畠山先生の研究室では、各年代における現代人の食環境や食行動、それに伴う心身の健康に関する研究を行っています。

スーパーには様々な食品が溢れ、嗜好に合ったものを不自由なく食べることが出来るようになった一方で、肥満や過度なダイエット、孤食など食生活に関するニュースを見ない日はありません。

本セミナーでは、研究対象である大豆ペプチド、魚油中のドコサヘキサエン酸などの機能性成分がヒトに与える効果について紹介するとともに、現代の食環境の視点から製品開発の考え方についてお話頂きます。

講師

畠山 英子 氏（東北福祉大学教育学部教育学科教授）

専門は栄養科学、食品科学、感性科学、小児栄養学。

1976年 東北大学農学部食糧化学科卒業、1997年博士号学位取得。1976年より、東北福祉大学に勤務し、1999年教授に就任。宮城県食育アドバイザー等も務める。著書に「食品成分の脳活動への寄与」「子どもの食と栄養」等。



寺子屋
せんだい
とは？

地域企業の技術者向けサロン形式セミナーです。地域連携フェローのコーディネートにより、各分野の研究で最前線を走る先生方を講師にお招きし、分りやすく話題提供していただきます。

大学と企業のネットワークづくりや新たな事業の創出、既存技術の改良のヒントに、どうぞお気軽にご参加ください。

申込
お問合せ

当事業団ホームページ（<http://www.siip.city.sendai.jp/>）の申込フォーム、または「第97回寺子屋せんだい申込」と明記し、氏名・所属団体名・部署（役職）・電話番号・メールアドレスを明記の上、メールかFAXでお申込ください。（様式自由）

公益財団法人仙台市産業振興事業団 地域産業振興部 新事業推進課 担当：吉田・望月

電話：022-724-1212

FAX：022-715-8205

Eメール：shinjigyo@siip.city.sendai.jp