

2025年 10月 研究会のご案内

『食品の機能性とアレルギーについて』

～くるみを含むナッツ類を中心に～

(一社) 日本パン技術研究所 製パン技術教育事業部 主催
AIB日本同窓会 協賛

日時：2025年 10月17日(金) 14:00～16:00

場所：パン科学会館5階 東京都 江戸川区 西葛西6-19-6

演題：『食品の機能性とアレルギーについて』

～くるみを含むナッツ類を中心に～

1. 食品の機能性とはなにか
2. ナッツ類の抗酸化作用について
3. 食品のアレルギーについて
4. ナッツ類の減塩効果について
5. +アルファの価値づけとしての機能性

食品には①基本的な体の維持②美味しさや美しさ③薬や補完剤の3つの機能があると考えられている。パン作りに利用されるナッツ類について、味だけでなく機能性についても着目し、また、アレルゲンや減塩という側面もあわせて考える。

講師：女子栄養大学 栄養クリニック 教授

博士(栄養学) 管理栄養士

蒲池 桂子 (かまち けいこ) 氏

参加費：正会員企業・維持会員企業の皆様は 無料 です。

お申し込み方法： ホームページ「各種コース申し込み」→
フォーム入力からお申し込み下さい。

定員：定員上限40名前後迄(予定)とさせていただきます。



*** 今回の研究会は正会員企業・維持会員企業の皆様のみのご参加限定です ***
入館中はマスクのご着用をお願いいたします。

お問い合わせ：03-3689-4701 (平日9時-12時, 13時-17時)