2015年度 応用脳科学R&D研究会 ワークショップ

プレインフード ワークショップ



想定参画企業

脳に有益な機能を持つ食品成分や関連の知見に関して、最先端の情報を専門の研究者から紹介。 新たな商品企画や事業展開の可能性を探索する場となります。

ワークショップの狙い

脳機能と食(咀嚼、フレーバーによる影響も含む)との関連について、最新の研究成果を理解する。

ワークショップ を通じて期待される成果

食の脳機能にあたえる影響についての最新の知見や機能性食品表示の議論を踏まえ、ブレイン・フードの製品・サービスの開発につなげる。

ワークショップの内容

欧米市場ではBrain Foodsと称され脳機能を謳った食品が数多く存在する。一方、2015年4月より日本でも、米国と類似の企業届出型の機能 性表示食品が認められるようになり、脳機能についても表示許可される可能性が高く、これまで以上にブレイン・フードが着目されている。 以上より、食品素材、フレーバー、咀嚼による認知機能低下予防や脳機能改善について、最新の研究成果を理解し、機能性表示を含めた加工 食品への応用展開可能性を探る。

ワークショップの 位置づけ

本ワークショップでは、ブレイン・フードに関連する最新の研究成果ついて理解することを目指す。ワークショップの回数は4回を予定。各回ごとに テーマを設定し、2人の講師からそれぞれ食品周辺の機能の実証研究の紹介とその機能に関連するメカニズムを紹介していただく予定。

取り組みイメージ

ワークショップの体制とスケジュール(案)

- 食品がもつ脳機能の改善作用を科学的に解明している研究者から、最新の知見 の状況と応用可能性について紹介いただき、製品・サービスの開発につなげる。
- リメントの開発の参考とする



フレーバー



国立精神神経C 東北大学 食品メーカー 香料メーカー 松岡 豊 先生 大隅 典子先生 島根大学 麻布大学 健康機能素材 食品がもつ脳機能の改善作 橋本 道男 先生 守口 徹 先生 用を科学的に解明している 最新の知見状況と応用可能 医薬品メーカー 性について紹介 食品素材メーカー *コーディネーター:大隅先生 NTTデータ経営研究所

	第1回	第2回	第3回	第4回
開催時期	2015年10月	2015年11月	2015年12月	2016年1月
概要 (予定)	食と抑うつ状態の改善	食と認知機能低下予防	フレーバーが脳に与える 影響	咀嚼と脳機能
参画研究者 (予定)	<ご購譲> ・国立精神神経C 松岡 豊 先生 ・東北大学 大隅 典子先生	《ご講演》 ・島根大学 橋本 道男 先生 ・麻布大学 守口 徽 先生	<ご講演> ・東邦大学 増尾 好則 先生 ・東京大学 東原 和成 先生	<ご講演> ・星城大学 ・ 全城大学 ・ 久保金弥 先生 ・ 都立健康長寿医療C ・ 環田 晴美 先生

「お問い合わせ先」

応用脳科学コンソーシアム事務局(株式会社エヌ・ティ・ティ・データ経営研究所内)

E-mail: can-neuroscience@keieiken.co.ip