

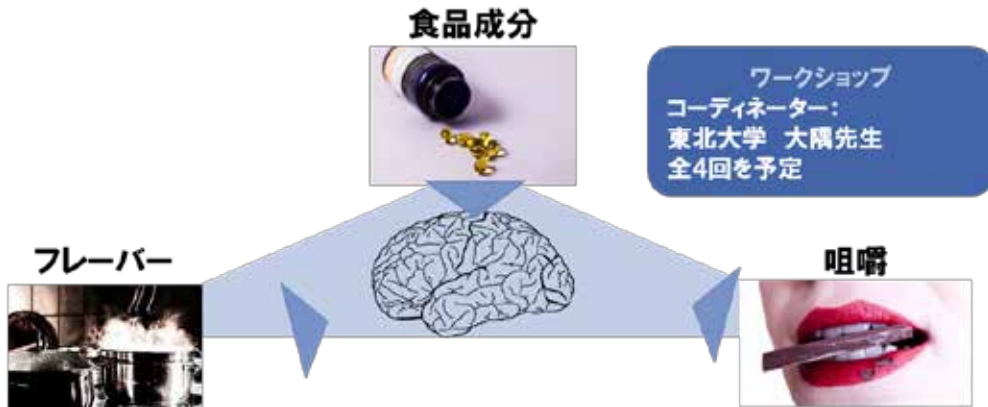
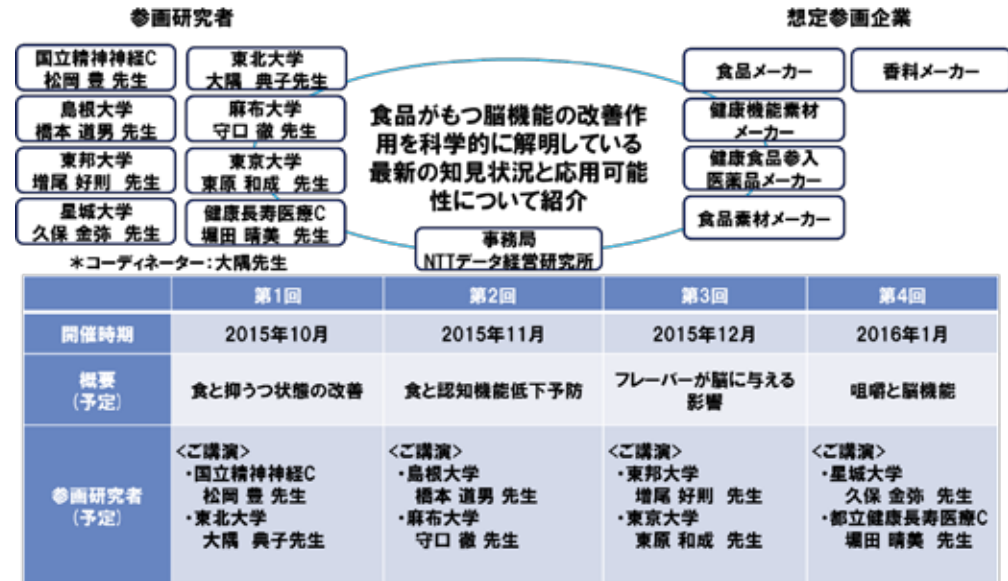
脳に有益な機能を持つ食品成分や関連の知見に関して、最先端の情報を専門の研究者から紹介。  
新たな商品企画や事業展開の可能性を探索する場となります。

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に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

- 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。
- フレーバー、咀嚼と脳機能についても近年の研究動向を把握し、加工食品やサプリメントの開発の参考とする

## ワークショップの体制とスケジュール(案)



【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.jp](mailto:can-neuroscience@keieiken.co.jp)