



フィッシュプロテインのパワー

～ ヘルシーフード 練り物の魅力を学ぼう ～

近年、魚の主成分であるタンパク質について研究が進み、一般に魚食は健康に良いと言われてきた、その理由が徐々に明らかにされています。そして、高たんぱく質で低脂肪な水産練り製品は、健康志向の方々や、高齢者、アスリートなど幅広い層からの注目を集めています。第13回MaOIセミナーは、そんなフィッシュプロテインの魅力について学びます。

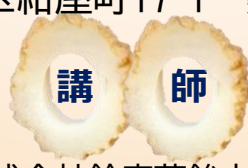
今回もハイブリッド型セミナーで、会場参加は先着30名様まで。オンラインはお申込みいただいた方全員が参加可能です。参加費は無料、ぜひご参加ください。

日時：2022年10月5日(水)14時～16時

会場：グランディエールブuketーカイ24階コスモス
(静岡市葵区紺屋町17-1 葵タワー)



- プログラム
- 13:30 開場
 - 14:00 開会挨拶
 - 14:10 講演
 - 15:10 質疑応答
 - 15:20 閉会挨拶
 - オンライン配信終了
 - 15:30 意見交換会
(会場のみ)
 - 16:00 完全退館



講師
株式会社鈴廣蒲鉾本店
魚肉たんぱく研究所
所長 植木 暢彦 氏



参加ご希望の方は、以下のウェブサイト、もしくは2次元コードからお申し込みください。

<https://qnr.maoi-i.jp/seminar>

申込み締切：
9月30日(金)



講演タイトル：「なぜ今フィッシュプロテインが注目されているのか」



植木 暢彦 氏

魚食は健康に良いという一般的な概念のもと、これまでDHAやEPA、アスタキサンチンなどの機能性成分が注目されてきたが、魚の主要成分であるタンパク質についても近年研究が進み、次々とその有用性が明らかにされてきている。特に高タンパク質低脂質という特長を持つまぼこや竹輪、カニカマなどの水産練り製品は良質な『フィッシュプロテイン』の供給源として、健康志向の消費者やタンパク質が不足しがちな高齢者はもとより、健康的なダイエットを目指す人やパフォーマンスを高めたいアスリートなど幅広い層から大きな注目を集めている。今回は栄養性、機能性、消化性などフィッシュプロテインの優位性を紹介するとともに、長友佑都選手とコラボして立ち上げた『魚肉たんぱく同盟』や『質の高いタンパク質を美味しく摂取』してもらうための新商品開発など魚肉タンパク質の普及活動についても紹介したい。

講師】植木 暢彦（うえき のぶひこ）氏 略歴

- 2000年 宮崎大学 農学部 生物資源利用学科 卒業
2002年 宮崎大学 大学院農学研究科 生物資源利用学専攻 修士課程 修了
2005年 東京大学 大学院農学生命科学研究科 水圏生物学専攻 博士課程 修了 博士(農学)
- 2005年 株式会社三菱化学生命科学研究所 情報ペプチド工学研究チーム 特別研究員
2007年 株式会社鈴廣蒲鉾本店 研究開発センター 魚肉たんぱく研究所 主任
2008年 同所長補佐
2013年 同所長
2018年 株式会社鈴廣蒲鉾本店 食品技術チーム 研究開発センター 部長 兼 魚肉たんぱく研究所 所長
2019年 株式会社鈴廣蒲鉾本店 製造チーム 研究開発部 部長 兼 魚肉たんぱく研究所 所長

会場地図

JR静岡駅北口より地下直結



MaOI 機構について

- 【名称】一般財団法人マリンオープンイノベーション機構
【所在地】静岡市清水区日の出町9-25 清水マリンビル2階
【概要】海について学び、新たな恵みを見出して、多様な産業分野での新たな価値の創出や課題の解決に貢献するための活動に取り組んでいます。
○研究開発拠点『MaOI-PARC』におけるライブラリーやデータベースの整備、共同研究の支援
○産学官金の情報共有と交流を促進する会員制プラットフォーム『MaOIフォーラム』の運営等

参加申込み・お問い合わせ

参加ご希望の方は、ウェブサイト (<https://qnr.maoi-i.jp/seminar>) もしくは2次元コードからお申込みください。 申込み締切り 2022年9月30日(金)
オンラインでのお申込みの方には開催日までに配信URLをご案内します。
セミナーに関するお問い合わせはseminar2@maoi-i.jpまたは054-340-1800まで

