

2024年度美味技術学会シンポジウム

食物アレルギーと美味技術

【開催趣旨】

食物アレルギーは、状況によっては命にかかわることもある疾患で、当事者にとって極めて深刻な問題となる。原因物質であるアレルゲンは主に食べ物に含まれるタンパク質で、乳幼児期には小麦、ダイズ、鶏卵、牛乳など、学童期以降は甲殻類、果物、蕎麦、魚類など、加齢に伴って変化する特徴を有する。成長とともに原因物質に対する耐性を獲得することが多いものの、大人が発症した場合はアレルゲンの継続的な除去が必要となる。このため食品としての美味しさが犠牲になりがちであり、食に関わるQOLも低下する。それら食物アレルギーの発症数は、特に先進国で増加し続けており社会的にも大きな問題となっている。

本シンポジウムでは食物アレルギーの概要や現状の対策とともに、アレルゲン除去に関わる最新技術や限定条件下での美味しさの付与技術などに関する話題を提供する。

【シンポジウム概要】

日時：2024年6月6日（木）10:30-15:35（12:00-13:30 休憩）

場所：東京ビッグサイト東8ホールセミナー会場

主催：美味技術学会

共催：（一社）日本食品機械工業会

協賛：（一社）農業食料工学会、（一社）日本食品工学会、農業施設学会

募集人数：120名

【講演プログラム】

10:30-10:40 開会挨拶〔美味技術学会／（一社）日本食品機械工業会〕

10:40-11:20 <講演①>「食物アレルゲンの低減を目指した技術」

講師：（国研）農研機構 食品研究部門 食品流通・安全研究領域
上級研究員 佐藤 里絵 氏

11:20-12:00 <講演②>「アレルギー物質を含む食品の表示制度と検査法について」

講師：国立医薬品食品衛生研究所 生化学部 第三室室長 爲廣 紀正 氏

12:00-13:30 休憩

13:30-14:10 <講演③>「栄養士・保育士養成になぜ食物アレルギー教育が必要なのか」

講師：愛知文教女子短期大学 生活文化学科 教授 渡辺 香織 氏

14:10-14:50 <講演④>「食品の美味しさと米粉利用について」

講師：県立広島大学 地域創生学部 地域創生学科健康科学コース
教授 谷本 昌太 氏

14:50-15:30 <講演⑤>「牛乳たんぱく質の低抗原化技術とアレルギー児用ミルクの開発」

講師：森永乳業株式会社 研究本部 素材応用研究所
バイオプロセス研究室 室長 中田 創 氏

15:30-15:35 閉会挨拶〔美味技術学会〕

以上