

会員各位

2008年5月30日  
日本化粧品技術者会  
東京支部

## 第247回「学術講演会」のご案内

梅雨入り間近を思わせる季節となりました。会員各位におかれましてはますます御健勝のこととお慶び申し上げます。

さて今回は、2題のテーマについて「学術講演会」を開催致します。

1題は化粧品の植物性素材としても注目されている水溶性大豆多糖類の機能と物性について解説していただきます。

またもう1題は、メディア側から見た科学技術とこれからの課題について、科学ジャーナリストの立場からのお話しをお伺い致します。

皆さまお誘い合わせの上、多数ご来聴いただきますようご案内申し上げます。

### 記

1. 日時 : 2008年7月8日(火) 13:30~16:20  
13:00~ 受付開始
2. 場所 : 学士会館(神田) (地下鉄神保町下車;参加申込書略図参照)  
東京都千代田区神田錦町3-28 TEL;03-3292-5931
3. 講演

【講演-1】 13:30~14:30

### 『水溶性大豆多糖類の分子構造と物性機能について』

不二製油株式会社 フードサイエンス研究所 中村 彰宏 氏

#### [要旨]

大豆蛋白質を製造する際に副生するオカラを原料に、高温加圧下で抽出した大豆多糖類は、水溶液の粘性が低く、ゲル形成性を持たない糖質素材である。大豆多糖類は繊維含量が70%程度と高いことから食物繊維として利用できる。更に、蛋白質や顔料の分散、O/W 乳化と乳化安定、増膜並びに結着といった特有の機能を持つことから、食品分野のみならず、工業分野でも利用されている。本講演では、この大豆多糖類が持つ様々な機能について紹介するとともに、分子構造に基づいた機能発現の機構について最新の内容を紹介する。

#### [講師略歴]

平成 6 年 広島大学大学院 生物圏科学研究科 生物機能化学専攻 修了

平成 6 年 不二製油株式会社 中央研究所 入社  
～ 現在 不二製油株式会社 フードサイエンス研究所 糖チームリーダー  
平成 6 年 10 月～平成 8 年 3 月 広島大学大学院生物圏科学研究科 研究生  
平成 7 年 10 月～平成 8 年 3 月 大阪大学蛋白質研究所 研究生  
平成 15 年 博士(農学)(広島大学大学院)  
平成 15 年 7 月～平成 16 年 7 月 グェルフ大学フードサイエンス学部(カナダ)客員研究員

[受賞歴]

平成 14 年 食品微細科学研究会(MICS)優秀賞  
「水溶性大豆多糖類の添加による米飯及び麺類の表面構造の変化」  
平成 18 年 農林水産省 若手農林水産研究者表彰  
「ダイズ多糖類の分子構造の解析に基づく食品用機能性素材の開発」

【講演-2】 14:45～16:15

『科学技術とメディア～社説の現場から～』

朝日新聞論説委員 辻 篤子 氏

[要旨]

科学技術をどう社会に伝えるか。メディアの役割がますます重要になっている。  
メディアから見た科学技術の課題について、メディア側の事情も交えて話してみたい。

[講師略歴]

1979年 朝日新聞入社  
東京本社科学部、科学朝日編集部、アエラ発行室、アメリカ総局など経て  
2004年～現職

以上

日本化粧品技術者会東京支部 事務局 行  
(FAX:03-3586-0833)

**第247回 学術講演会(開催日:7月8日)参加申込書**

参加者 氏名	該当に○ : 正会員、準会員、シニア会員、相談役・顧問、代理参加
	代理参加の方は、正会員のお名前もお書きください
	正会員名
会社名	
連絡先	TEL:
	FAX:

◇ 申込方法

- 本申込書を事務局(03-3586-0833)にFAXして下さい。
- 参加費は無料です。
- 参加証は発行しませんので、特に事務局からご連絡(定員でお断りする場合)がない限り、参加可能です。
- なお、正会員1名につき、代理者1名の参加が可能ですが、準会員、シニア会員の方はご本人のみ参加可能です。

**申込締切日:7月1日(火)**

会場定員になり次第、締切らせていただきますので、お早めにお申込下さい。

◇ お問合わせ先

日本化粧品技術者会 東京支部事務局(TEL:03-3586-0775)

◇ 会場(学士会館)略図

地下鉄 神保町

都営三田線	A9出口
都営新宿線	徒歩1分
東京メトロ 半蔵門線	