

「第1回東北農研市民講座」のご案内

テーマ： **食品の機能性ってなに？**

話し手： わたなべ みつる
渡辺 満（東北農業研究センター 上席研究員）

内容

「トクホ」(特保)や「サブリ」は知っているけど、食品の機能性って？ 今年4月から食品の機能性表示に関わる新たな制度がスタートし、たびたびニュースになっています。そのため新聞やテレビで機能性という言葉を目にする機会が増えています。

今回は、現在特に注目されている「食品の機能性」について、新たな制度の仕組み、食品を選ぶ際の注意点、それから、東北農研における機能性研究の成果をご紹介します。

そろそろ新たな機能性表示制度に対応した食品が登場する頃です！新制度が私たちの食生活にどのように関わってくるのか、制度を知って賢く食品を選べるようになります。



ソバ・スプラウトは
フラボノイドが豊富



ホウレンソウは
ルテインが豊富



紫黒米は
アントシアニンが
豊富



ミカン
は
β-クリプトキサンチンが
豊富



緑茶は**カテキン類**が豊富

この機能性は？

日時 平成27年6月13日（土）9：30～10：30

場所 農研機構東北農業研究センター 北辰興農閣研修室

定員 50名、どなたでも参加できます（小学生は保護者同伴）。
ただし希望者多数の場合は、先着順とさせていただきます。

参加申込み・お問合せ

農研機構東北農業研究センター 企画管理部情報広報課

メール：www-tohoku@naro.affrc.go.jp 電話：019-643-3573 FAX：019-643-3588

6月11日（木）までに

住所、氏名（ふりがな）、電話番号をお知らせ下さい（できればメールで）。
電話、FAXの場合は平日9時～17時をお願いします。



参加費無料
お茶やコーヒーをご用意します。気楽にご参加下さい。