

# 『革新的食学拠点』

## 令和7年度第1回合同ミーティング

日時：2025年7月29日(火) 13:00-15:00



オンライン開催 (Zoom meeting)

<https://zoom.us/j/93390530743?pwd=J9Wx96EmYpGbHp6BsGGUnwLh10zLQC.1>

### 《講演》 13:00-14:30

#### セッションⅠ：食と機能

座長：金高 弘恭 先生

① 酸化と抗酸化：そのバランスを知る

東北大学大学院農学研究科 仲川清隆 教授

② 米粉含泡食品のX線CT解析とテクスチャー解析によるレオロジー評価

宮城大学食産業学研究科 庄子真樹 准教授

#### セッションⅡ：食と微生物

座長：鷺尾 純平 先生

① 紅茶およびコーヒー飲料の微生物プロファイリング

新潟大学大学院保健学研究科 佐藤遙菜 大学院生

② 破骨細胞形成および病的骨吸収を抑制する二段階発酵米糠について

東北大学大学院歯学研究科 北浦英樹 准教授

#### セッションⅢ：食と健康

座長：竹岡 芳成 先生

① グミの硬さおよび酸味の違いが健常高齢者の咀嚼・嚥下機能に及ぼす影響

東北大学大学院歯学研究科 小出理絵 大学院生

② タキシフォリン(ジヒドロケルセチン)の健康機能性と機能性表示食品

としての実用化

東北大学大学院農学研究科 駒井三千夫 名誉教授  
(株)東北アグリサイエンスイノベーション・代表取締役

### 《グループディスカッション》 14:30-14:55

各セッションの座長をファシリテーターとしたディスカッション

本ミーティングは、研究情報の共有を通じ、研究ニーズ・シーズマッチングを加速し、研究者皆さんの研究展開支援を目的としております。

主催：東北大学大学院歯学研究科・農学研究科，宮城大学

お問合せ先：東北大学大学院歯学研究科(齋藤幹/鷺尾純平)

Email: kan.saito.b1@tohoku.ac.jp / jumpei.washio.b7@tohoku.ac.jp



TOHOKU  
UNIVERSITY