

2024年5月14日

健康食品業界団体／報道関係 各位

一般社団法人日本栄養評議会  
安全と機能検討委員会  
広報委員会

## 一般社団法人日本栄養評議会（CRN JAPAN）第112回勉強会

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は当会の活動につきまして、格別のご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

早速ですが、【（一社）日本栄養評議会 第112回勉強会】の開催につきまして、下記の通り、ご案内申し上げます。

行き届かない点多々あるかと存じますが、皆様のお役に立つ情報をお届けできるよう邁進させていただきます。ぜひ、ご参加頂きますよう宜しくお願い申し上げます。

敬具

### 【開催概要】

主 催：一般社団法人日本栄養評議会（CRN JAPAN）

日 時：2024年6月20日（木）14時00分～17時00分

講演内容：

■開催挨拶 理事長 徳丸 浩一郎

■第一講演 14時10分～15時10分

演題：「おいしい食感のデザイン」

講師：明治大学農学部農学化学科長 専任教授 中村卓先生

\*講演内容\*

食品開発では、知覚レベルの食感表現（かたさ・ねばり）ではなく、おいしさを示す感性的な食感表現（もちもち等）の実現が求められています。私たちの研究室では「おいしさ」を食品サイドから追究し、食品構造からおいしい食品をデザインする『食品構造工学』の確立を目指しています。特に、おいしさは咀嚼による食品構造の破壊に伴う変化の中にあるという立場から研究を進めています。本講演で紹介する「おいしい食感の見える化」という考え方・手法が個別の食品開発や素材のアプリケーション開発に適用する契機となればと期待しています。

■安全と機能検討員会 15時10分～15時25分

安全と機能検討員会のご紹介と活動報告

(一社)日本栄養評議会 安全と機能検討委員会 委員長 塩谷 和紀

◆休憩 (15分)

■第二講演 15時40分～16時40分

演題：「PRISMA2020に基づいての届出のポイントと注意点」

講師：東京農業大学大学院 環境共生学専攻 主任教授 上岡洋晴先生

\*講演内容\*

届出のための研究レビュー (SR) は「PRISMA 2020」に準拠して記載することになった。2009年の初版のものよりもより明瞭で正確な記載が求められるとともに、解釈において注意を要する部分が多々ある。これらをよく理解しておかないと、届出したとして修正加筆に多くの時間を要することになるだろう。初版からの重要な変更点や共通して弱点となりうる点を中心に解説する。

■閉会御礼

実施形態：Webセミナー (Zoomウェビナー)

参加費：(一社)日本栄養評議会 会員様 無料、非会員様 ¥5,000/人

参加対象：本勉強会は、(一社)日本栄養評議会 会員・非会員問わず皆様にご参加可能です。

申込方法：下記URL/QRコードより必要事項をご記入ください。

URL：<https://forms.gle/8eXC1GkdUFw5twdo8>



申込期限：**2024年6月10日(月)迄**にご参加申込みを行ってください。

※お申込み後、視聴方法のご案内及び視聴URLをお送りいたします。(6月17日(月)頃配信予定)

※非会員様の方は、お申込み後にご登録いただきましたメールアドレス宛に「請求書(振込先)」をお送りいたします。

入金期日：**2024年6月14日(金)迄**

お振込みが確認出来ましたらご案内及び視聴URLをお送りいたします。(6月17日(月)頃配信予定)

※ご参加頂いた皆様には、セミナー終了後にアンケートへのご協力をお願いさせていただきます。

【お問合せ】

一般社団法人日本栄養評議会 事務局 事務局長 陣野 文彦

〒104-0032東京都中央区八丁堀2-2-11 アヴィニティー銀座東403

TEL：03-3523-0575 / FAX：03-3523-0576 / Mail：[office@crnjapan.org](mailto:office@crnjapan.org)

以上