

2nd IUFoST–Japan Webinar on Food Functionality

日 時 : 2022 年 3 月 1 日 (火) 14 時 30 分～17 時 5 分 (JST)

Oganizer: IUFoST–Japan

Chair: Prof. Kaeko Murota

Cochair Dr. Kentaro Matsumiya

Program

- 14:30–14:35 Opening remarks (Chair: Kaeko Murota)
- 14:35–14:55 Thanutchaporn Kumrungsee (Hiroshima University, Japan)
Nutrients for sarcopenia prevention and in vivo imaging model using animals.
- 14:55–15:15 Yoko Yamashita (Kobe University, Japan)
Involvement of circadian rhythm in the preventive effects of procyanidins on obesity and hyperglycemia.
- 15:15–15:55 Byungyong Ahn (Ulsan University, Korea)
The Role of MLXIP in obesity and metabolic disease (tentative)
- 15:55–16:00 Break
- 16:00–16:10 Atsuko Yoshino (Kyushu University, Japan)
Blood–brain barrier transportability and function of dipeptides in mouse brain
- 16:10–16:20 Yasuyuki Fujii (Shibaura Institute of Technology, Japan)
Cinnamtannin A2 reduces anxiety behavior induced by social defeat stress and improves spatial memory,
- 16:20–17:00 Louise Bennett (Monash University, Australia)
Understanding the relaxation effects of essential oils by their interactions with neurotransmitter receptors in the brain
- 17:00–17:05 Closing remarks (President of IUFoST–Japan, Mitsutoshi Nakajima)

※参加される方には、アクセス情報を別途事務局からご案内します。
<お申込み先> 参加登録のお申し込みは (参加登録申込サイト)
URL : <https://bit.ly/3aBcXKX>
参加申込の締切 : 2 月 21 日 (月)

<お問合せ先> IUFoST–Japan シンポジウム事務局
お問合せは (問い合わせサイト)
URL : <https://bit.ly/3jkfAoo>

- 本シンポジウムは全て英語で行われます。
- Zoom ウェビナーを使用いたします。参加費無料。先着 500 名様。
- 本シンポジウム (公財) 飯島藤十郎記念食品科学振興財団の助成によって実施されるものです。

3rd IUFOST–Japan Webinar on Food Processing

日時：2022年3月4日（金）14時～17時5分（JST）

Organizer: IUFOST–Japan

Chair: Prof. Yasuki Matsumura

Cochair Dr. Kentaro Matsumiya

Program

- 14:00–14:05 Opening remarks (Chair: Yasuki Matsumura)
- 14:05–14:40 Sushil Dhital (Monash University, Australia,)
Intact cells: “Nutritional capsules” in plant foods
- 14:40–15:15 Jaspreet Singh (Riddet Institute, Massey University, New Zealand,)
Food Biomimetics: An innovative approach to create low glycaemic foods
- 15:15–15:50 Rungnaphar Pongsawatmanit (Kasetsart University, Thailand,)
Application of ingredient and process for enhancing quality and shelf life of food product
- 15:50–16:00 Break
- 16:00–16:20 Sayuri Nohara (Glico Nutrition Co., Ltd., Japan)
Limited hydrolysis of raw starch granules enhances gell-forming abilities and food quality.
- 16:20–16:40 Satoko Uchida (Hayashibara Co., Ltd., Japan)
Novel soluble dietary fibers made through innovative enzymatic process for food well-being
- 16:40–17:00 Zhao Yiguo (Shanghai Jiao Tong University, China,)
Hydrophobically Modified Kudzu Starch: Insights of Preparation, Characterization and Application.
- 17:00–17:05 Closing remarks (President of IUFOST–Japan, Mitsutoshi Nakajima)

※参加される方には、アクセス情報を別途事務局からご案内します。

<お申込み先> 参加登録のお申し込みは（参加登録申込サイト）
URL : <https://bit.ly/3aBcXKX>
参加申込の締切：2月21日（月）

<お問合せ先> IUFOST–Japan シンポジウム事務局
お問合せは（問い合わせサイト）
URL : <https://bit.ly/3jkfAoo>

- 本シンポジウムは全て英語で行われます。
- Zoom ウェビナーを使用いたします。参加費無料。先着 500 名様。
- 本シンポジウムは(公財)飯島藤十郎記念食品科学振興財団の助成により実施されるものです。