

炭水化物と食物繊維の機能性と食品への利用 ～高齢者のための健康機能食品の開発～

食物繊維は炭水化物のうちに含まれることをご存じですか？

メタボ予防の観点からは悪者にされがちな炭水化物ですが、糖質としては脳や体を動かす重要なエネルギー源となり、不足するとフレイルにつながることも。今回はそんな炭水化物について、糖質としての機能に加え、食物繊維の機能性や、食品への応用についても解説します。機能性食品開発のヒントに！

日時

2023年3月8日（水） 14：00～16：00

講師

藤女子大学名誉教授 農学博士 知地 英征 氏

北海道「食と健康」研究所 代表

炭水化物の機能性や、
食品への応用について
解説します！



場所

・旭川リサーチセンター 2F 研修室

※希望者には、後日YouTube配信いたします。

申込

・会場で受講 ・YouTube配信希望（〇印を付けて下さい）

TEL：0166-68-2824 FAX：0166-68-2828 ※両方希望も可。

E-mail：fosup@arc-net.or.jp

企業名・団体名	
住所	
電話番号	() - FAX:() -
フリガナ 氏名	※連名可
E-mail	