

AOC ウェビナー 広島国際大学共催

「魚介類由来有機セレン化合物セレノネインの可能性」のご案内

関係各位

いつも一般社団法人国際栄養食品協会(AIFN)の活動にご賛同、ご協力いただき有難うございます。AIFN オープンカレッジ(AOC)では、広島国際大学との共催によるウェビナー「魚介類由来有機セレン化合物セレノネインの可能性」を下記の要領で開催いたします。

本ウェビナーでは、機能性食品・ヘルスケア素材としての展開を目指して、セレノネインの研究に長年携わってこられておられます広島国際大学の藪教授にその可能性についてご講演いただきます。ぜひ奮ってご参加ください。

要旨

魚介類には、健康維持に寄与する多様な機能性成分が含まれている。その中でも、有機セレン化合物「セレノネイン」は、2010年にクロマグロの血液から発見された天然由来の含セレン化合物であり、魚介類に含まれる有機セレンの主要な存在形態の一つとして注目されている。近年の研究により、セレノネインは強い抗酸化作用を有するほか、メチル水銀解毒作用や酸化ストレス防御機能への関与が明らかとなりつつあり、新たな機能性素材として期待が高まっている。

本講演では、セレノネイン発見の経緯と研究の発展について紹介するとともに、その化学的特徴、生理機能および体内動態について解説する。さらに、マグロ血合肉などの水産未利用資源に豊富に含まれる点に着目し、水産資源の高付加価値化や機能性食品素材としての活用可能性について紹介する。

また、健康寿命延伸や予防医学の観点から、生活習慣病予防への応用可能性について考察するとともに、健康食品、サプリメント、化粧品、ペットフードなど幅広いヘルスケア分野への展開の可能性について展望する。

本講演を通じて、魚介類由来の新たな機能性素材であるセレノネインが、水産資源の有効利用と健康長寿社会の実現に果たす役割について紹介する。

日時: 2026年10月23日(金) 14:00~15:00

主催(共催): 広島国際大学、一般社団法人国際栄養食品協会(AIFN)

後援: 広島バイオテクノロジー推進協議会

14:00 - 14:05 主催者挨拶 (一般社団法人国際栄養食品協会 理事長 天ヶ瀬晴信)

14:05 - 15:00 『魚介類由来有機セレン化合物セレノネインの可能性』
(広島国際大学 健康科学部 医療栄養学科教授 藪 健史 氏)

聴講料: 無料

聴講申込: 下記サイトから Google フォームにてお申し込みください。(締切 10月21日)

<https://forms.gle/9tvxNoqR2sNdcFhv8>

以上