

添加物は未来を蝕む

安全なお惣菜があるにご自慢のあなたの生協
加工でんぷんだらけではありませんか？！

講師 小藪 浩二郎 さん

日時 2017年10月28日(土) 13時30分～15時 (開場13時)

会場 横浜ワールドポーターズ 6階会議室3 (裏面地図参照)

主催 特非 化学物質過敏症支援センター

(CS支援センター) TEL.045-222-0685

参加費 1,000円

講師 プロフィール

岡山県生まれ。岡山県立鳥城高校(夜間定時制)から香川大学農学部農芸化学科。

九州大学大学院農学研究科修士課程農芸化学専攻(栄養化学講座)。京都大学薬学部研究生、静岡薬科大学薬学部研究生。製薬会社研究所研究員、医薬品、食品添加物の研究開発に携わる。

医薬品、食品添加物等の安全性研究所主席研究員、遺伝毒性など担当。

食品会社研究室室長、新製品の研究開発、品質管理などを兼任。現在、食品関係のコンサルタント、食品評論活動、食品メーカー顧問等。

著書に『検証「食品の闇」』(二見書房)、『悲しき国産食品』『食品業界は今日もやりたい放題』『ちょっと高くてもこっち!』(以上、三五館)『コンビニ&スーパーの食品添加物は死も招く』(マガジンランド)ほか

—余った食パンやご飯を冷蔵庫に入れておき、あとから出して食べると、パンはパサパサボソボソして、ご飯はレンジでチンしてもベトベトして食感がよくありません。これは天然デンプンから作った食品を冷やすと、デンプンの老化が進んで生ずる避けられない現象なのです。

ところが、加工デンプンなら、こうした心配がなく、冷蔵庫で冷やしたり凍らせても、レンジで温めれば、元の食感が回復するという食品業界にはとてもありがたい存在なのです。

加工デンプンメーカーは、食品メーカーへの売り込みに精を出し、食品開発にあまり効果がないと解っていても、売り込んでしまうくらいです。

加工デンプンがどんなものであるかも知らずに使っている食品メーカーも多いのではないのでしょうか。—

『食品業界は今日もやりたい放題』より 本書はこのあと加工デンプンがなぜ問題なのか 加工デンプンの隠れた恐怖・アレルギー 加工デンプンの健康被害はいつ現れる? と続きます。—今では肺ガンの原因と特定された「アスベスト」も、かつては優秀な断熱材として学校や住宅の建設で大量に使われていました。—

参加申込書

CS支援センター 会員・非会員 いずれかに○をお付けください。

お名前 _____

お電話 _____

ご住所または所属 _____

CS支援センター TEL.045-222-0685 FAX.045-222-0686

※10月26日までにお申し込みください。