

食品の機能を知って、美味しく元気に！

食品にはさまざまな栄養成分が含まれています。最近の研究から、これらの成分がどのようなメカニズムで健康維持や病気の予防に関わっているかがわかってきました。日々健康な生活を送り病気にならないために、食品の機能を知ることは大切です。この講座では、各教員が取り組んでいる研究を例に、食品の機能性研究の重要性と面白さを紹介します。

企画教員	日弁隆雄／生物資源学部教授、松井孝憲／生物資源学部准教授、村上茂／看護福祉学部特命教授	
対象者	小学生・中学生・高校生・大学生・一般・専門分野関係者	
講座形式	Zoom	
第1回	海藻を食べて元気に長生き！ ～アカモクの腸内環境改善と生活習慣病予防効果～	日時： 7月 3日(木) 20:00 ～ 21:00 講師： 村上茂／看護福祉学部 特命教授
第2回	健康増進に向けた福井県産チーズ「越ノ白雪」の開発	日時： 7月 10日(木) 20:00 ～ 21:00 講師： 日弁隆雄／生物資源学部 教授
第3回	からだの“焦げ”=AGEsを防ぐ食事によりよい歳の取り方を目指そう！	日時： 7月 11日(金) 20:00 ～ 21:00 講師： 松井孝憲／生物資源学部 准教授