

科学で読み解く水産食品の魅力

身体に良いイメージがある水産食品。その魅力を「栄養成分」・「生理活性」・「発酵」・「技術のコツやポイント」から科学的に読み解いてみましょう。「へしこ名人」による、若狭特産サバへしこの作り方や魅力を伝授する講義もあります！

シリーズ 科学技術

企画教員 今道 力敬／海洋生物資源学部 准教授
渡慶次 力／海洋生物資源学部 准教授
下畑 隆明／海洋生物資源学部 准教授
細井 公富／海洋生物資源学部 准教授

対象者 中学生・高校生・大学生・一般

講座形式 Zoom

第1回	水産物の栄養成分 魚介類の栄養成分の特徴と魅力を、食品化学の視点から解説します。	日時：11月14日(月) 19:00~20:30 講師：細井 公富／海洋生物資源学部 准教授
第2回	水産物に含まれる成分の生理活性作用 魚介類・海藻などを取り入れた食生活はなぜ健康に良いのでしょうか？	日時：11月16日(水) 19:00~20:30 講師：今道 力敬／海洋生物資源学部 准教授
第3回	水産物と発酵食品 保存と栄養機能の視点から発酵食品の魅力を考えましょう！	日時：11月18日(金) 19:00~20:30 講師：下畑 隆明／海洋生物資源学部 准教授
第4回	若狭の特産品「サバへしこ」の魅力 へしこ造り名人がサバへしこの作り方と魅力を紹介しします。サバへしこの栄養や機能性も紹介しします。	日時：11月21日(月) 19:00~20:30 講師：森下 佐彦／内外海本づくりの会・代表 細井 公富／海洋生物資源学部 准教授
第5回	データマイニングで読み解く水産食品 水産食品の魅力などを、データマイニングの視点から解説しします。	日時：11月30日(水) 19:00~20:30 講師：渡慶次 力／海洋生物資源学部 准教授