

食品の機能を知って、美味しく元気に！

第1回

福井発、健康おやつ開発の試み



日時

2023年

5月20日(土) 13:10 - 14:40

場所

福井県立大学
永平寺キャンパス多目的ホール3F

講師

伊藤崇志

生物資源学部 教授
食品機能科学研究室



参加方法

事前申込、先着順（30名）県立大学特設HPより登録してください。

私たちの研究室では、福井県特産農産物の加工工場から生じる副産物をつかって、健康によいおやつの開発に取り組んでいます。本講座では、福井産の棗（なつめ）や梅の加工で生じる搾りかすを使って作った健康おやつの紹介をします。また、開発中のマフィンやクッキーの試食を実施します。是非お越しく下さい！



← 本企画「食品の機能を知って、美味しく元気に！」は全4回で構成されています。公開講座の参加方法は左記HPに掲載していますのでご覧ください。

