

講座名：生物資源学科がひらくバイオサイエンスの世界! 食品の機能を知って、美味しく元気に！～食素材の機能性評価研究～



食品の機能を知って普段の食生活に気を配ることは、健康維持や疾患予防の点からとても大切です。
この講座では、各教員が取り組んでいる研究を例に、食品の機能性評価研究の重要性と面白さを紹介し企業との新たな共同研究開発の場も提供します。

シリーズ：科学技術

企画教員：村上 茂／生物資源学部 特命教授・日弁 隆雄／生物資源学部 教授

対象者：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	海藻の生活習慣病撃退パワー	日時：7/17（土）10：00～11:30 講師：村上 茂／生物資源学部 特命教授
第2回	おコメやコメ油に含まれる機能成分と健康増進への利用	日時：7/31（土）10：00～11:30 講師：高橋 正和／生物資源学部 准教授
第3回	ふくい生まれのお米と酵母を使用したオリジナル日本酒の開発	日時：9/4（土）10：00～11:30 講師：久保 義人／食品加工研所長
第4回	タウリンの体に良い効果とは？	日時：9/11（土）10：00～11:30 講師：伊藤 崇志／生物資源学部 教授
第5回	伝統食材から機能性食品を。 ～プロバイオティクス乳酸菌の新展開～	日時：9/20（祝・月）18：00～19：30 講師：日弁 隆雄／生物資源学部 教授