

## 食品の機能と健康への応用

### 講座概要

近年の健康志向の高まりから食品成分の生体調節機能が注目されています。

本講座では、こんにやくや酵素などを例に挙げて食品成分の機能の基礎的なことから、健康への応用について幅広く学習します。

地方自治体及び産業界において、食品に関する業務に携わっている方向けの内容となりますが、ご興味のある方ならどなたでも受講できます。講師は主に群馬大学食健康科学教育研究センター担当教員が務めます。

実施責任者：食健康科学教育研究センター教授 粕谷 健一

### □講義日程

日 程		講 義 内 容	講 師
第 1 日	11 月 15 日 (金)	12:40 ┆ 14:10  <b>【食品機能学】</b>  本講義では、食品中の栄養素や非栄養素が分子レベルでどのように生体機能を調節しているかを解説します。 食品科学の専門的内容だけではなく、食や健康に関心のある多くの皆さんに役立つ情報をお送りします。	理工学府 (食健康科学教育研究センター) 教授 園山 正史  早稲田大学人間科学学術院 健康福祉科学科 教授 原 太一  ※園山教授が導入レクチャー(25分程度)をし、その後、原教授が専門的見地から講義いたします。 また、講義のまとめ(5分程度)を園山教授が行います。
		14:20 ┆ 15:50 ・ 16:00 ┆ 17:30  <b>【食品と酵素Ⅰ・Ⅱ】</b>  酵素は生物が長い歴史の中で進化させた優れた分子触媒です。食品の製造・加工にも使われる酵素の基礎と応用、開発や市場動向について学びます。	食健康科学教育研究センター 講師 大田 ゆかり

日 程		講 義 内 容	講 師
第 2 日	11 月 21 日 (木)	14 : 20 s 15 : 50	<p><b>【群馬の食品開発】</b></p> <p>ぐんまの食を考える上で欠かせないこんにゃく芋の機能性について、セラミドを中心に考えてみます。</p> <p>理工学府 (食健康科学教育研究センター) 教授 園山 正史</p> <p>株式会社ダイセル研究開発本部 上席技師 向井 克之</p> <p>※園山教授が導入レクチャー (25分程度) をし、その後、向井講師が専門的見地から講義いたします。また、講義のまとめ (5分程度) を園山教授が行います。</p>
		16 : 00 s 17 : 30	<p><b>【食品成分と生体機能】</b></p> <p>近年の健康志向の高まりから食品成分の生体調節機能が注目されていますが、科学研究の進展とその捉え方について例を挙げながら概説します。</p> <p>食健康科学教育研究センター 教授 鳥居 征司</p>

食品の機能と健康への応用

食品健康科学分野でご活躍のみなさまへ

参加無料

## 大学教員による公開講座 食品の機能と健康への応用

### ◆ 食品機能学 (11/15 (金) 12:40~14:10)

(講師)

**原 太一** 先生 (早稲田大学 人間科学学術院 健康福祉科学科・教授)

(概要)

食品中の栄養素や非栄養素が分子レベルでどのように生体機能を調節しているかを解説します。食品科学の専門的内容だけではなく、食や健康に関心のある多くの皆さんに役立つ情報をお送りしたいと思います。

### ◆ 食品と酵素 (11/15 (金) 14:20~15:50、16:00~17:30)

(講師)

**大田 ゆかり** 先生 (群馬大学食健康科学教育研究センター・講師)

(概要)

酵素は生物が長い歴史の中で進化させた優れた分子触媒です。食品の製造・加工にも使われる酵素の基礎と応用、開発や市場動向について学びます。

(日時)

**11/15(金)** 12:40~17:30

(場所)

**桐生キャンパス** 総合研究棟502教室

(荒牧キャンパスにおいて、国際課会議室にて遠隔講義を実施します)

### 【お問合せ】

〒371-8510 群馬県前橋市荒牧町4-2

国立大学法人群馬大学研究推進部産学連携推進課

荒牧センター事務室

Tel:027-220-7633

E-mail:shokukenkou-c@jimu.gunma-u.ac.jp

お申込はこちら



## ◆ 群馬の食品開発（11/21（木）14:20～15:50）

（講師）

**向井 克之** 先生（株式会社ダイセル研究開発本部・上席技師、群馬大学食健康科学教育研究センター・客員教授）

（概要）

ぐんまの食を考える上で欠かせないこんにゃく芋の機能性について、セラミドを中心にして考えます。

## ◆ 食品成分と生体機能（11/21（木）16:00～17:30）

（講師）

**鳥居 征司** 先生（群馬大学食健康科学教育研究センター・教授）

（概要）

近年の健康志向の高まりから食品成分の生体調節機能が注目されていますが、科学研究の進展とその捉え方について例を挙げながら概説します。

（日時）

**11/21(木)** ①14:20～15:50 ②16:00～17:30

（場所）

**桐生キャンパス** 大講義室

（荒牧キャンパスにおいて、①は教養教育GA棟302教室、

②は教育学部C棟201教室にて遠隔講義を実施します）

**桐生キャンパス**



**荒牧キャンパス**



【お問合せ】

〒371-8510 群馬県前橋市荒牧町4-2

国立大学法人群馬大学研究推進部産学連携推進課

荒牧センター事務室

Tel:027-220-7633

E-mail:shokukenkou-c@jimu.gunma-u.ac.jp