

食品・健康・農林水産分野でご活躍のみなさまへ

参加無料

令和2年度 大学教員による公開講座

農作物と食品の科学

オンライン開催

第1回「農作物と微生物」 11/6 (金) 14:20～15:50

講師

藤原 亜希子 先生 (群馬大学食健康科学教育研究センター・講師)

(概要)

農業現場には様々な微生物が存在し、農作物の成長を促進したり、逆に病気にしたりと収穫に大きな影響を与えます。これらの生物間相互作用についての基礎知識と、それを利用しての持続可能な農業を目指した応用研究について学びます。

第2回「食品と酵素」 11/13 (金) 12:40～14:10

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について学びます。

第3回「食品成分と生体機能」 11/19 (木) 12:40～15:50

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。

開催方法：Zoomを使つてのオンライン講座

※申込時に受けたい講座を選択してください (複数可)

参加費：無料

お申し込みはこちら⇒



URL：<https://forms.gle/6gxizoK4hjR7mYtE8>

【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

☎：027-220-7446

✉：shokukenkou-c@jimu.gunma-u.ac.jp

様式2 広報用講座概要（リーフレット、ホームページ等用）

講座名： 農作物と食品の科学

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 粕谷 健一

日 程		講 義 内 容	講 師	
第 1 日 (金)	11 月 6 日 (金)	14 : 20 ～ 15 : 50	【 農作物と微生物 】 農業現場には様々な微生物が存在し、農作物の成長を促進したり、逆に病気にしたりと収穫に大きな影響を与えます。これらの生物間相互作用についての基礎知識と、それを利用しての持続可能な農業を目指した応用研究について学びます。	食健康科学教育研究センター 講師 藤原 亜希子
第 2 日 (金)	11 月 13 日 (金)	12 : 40 ～ 14 : 10	【 食品と酵素 】 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

<p>第 3 日</p>	<p>11 月 19 日 (木)</p>	<p>12 : 40 ~ 14 : 10 . 14 : 20 ~ 15 : 50</p>	<p>【 食品成分と生体機能 I・II 】</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>
----------------------	---	--	---	---------------------------------------