

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4年度 大学教員による公開講座

オンライン開催

食品の科学～農作物から包装材料まで

第1回「食品包装材料のための 高分子科学」

11/18 (金) 14:20～15:50

講師

鈴木 美和 先生

群馬大学食健康科学教育研究センター・助教

(概要)

食品を安全に消費者に届けるために、食品包装材料は必要不可欠です。本講義ではプラスチック製の食品包装材料を考える上で必要な、高分子科学の基礎知識について講義します。

第2回「群馬の農作物と食品」

11/18 (金) 16:00～17:30

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)

群馬県は恵まれた自然条件から年間を通して多彩な農業が開発されており、立地条件から首都圏への食料供給地としても重要です。本講義では群馬の農作物と食品における現状と、その発展に役立つ研究について概説します。

第3回「食品中の色素成分とその 機能性」

11/24 (木) 12:40～14:10

講師

向井 克之 先生

(概要)

色がキレイな料理は、見るだけで食欲がわきませんか？料理の大事な要素として、食品中の色素成分の存在があげられます。これが食品の2次機能（感覚応答機能）と言われるものですが、最近ではこの色素成分が3次機能（生体調節機能）としても働いていることを紹介します。

第4回「食品と酵素」

11/24 (木) 14:20～15:50

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。

開催方法：Zoomを使ったのオンライン講座

※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/7XAqd9vdrgwFRmtt5>

【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

☎ : 027-220-7443

✉ : shokukenkou-c@jimu.gunma-u.ac.jp

