


整理番号	HT28308	分野	自然、農学	キーワード: 食の機能性
------	---------	----	-------	--------------

宮崎大学

『あぶら』をめぐる食の機能性を知ろう

先生(代表者)	山崎 正夫(やまさき まさお) 農学部・教授				
自己紹介	ある時、実家で作っている『ニンニク醤油』の中のニンニクが緑色になっているのを発見し、なぜこうなるのか？これは食べたらどうなるのだろう？という疑問を持ちました。それ以来、食品の『安全性』や『機能性』に興味を持つようになり、研究の道に進みました。今は、ニンニクの研究はしていませんが、いろいろな食品の持つ底力に魅了されています。				
開催日時・ 主な募集対象	平成 28 年 11 月 19 日(土)	(対象)	高校生	(人数)	20名
集合場所・時間	宮崎大学 農学部		(集合時間)	9:00	
開催会場 (集合場所)	宮崎大学農学部および農場(木花キャンパス) 住所: 〒889-2192 宮崎県宮崎市学園木花台西1丁目1番地 アクセスマップ: http://www.miyazaki-u.ac.jp/guide/map/kibana				
内 容					
『あぶら』に対してみなさんはどのようなイメージを持っているでしょうか？『あぶら』は食べると太る、『あぶら』の少ない食品はヘルシーというイメージが根付いているようです。このプログラムでは、『あぶら』の持つ機能性や食の機能性に関する研究成果を聴講して、『あぶら』に対する知識を深めていきます。さらに、機能性油脂を豊富に含むことが知られる水産食品の加工実習を体験します。この体験を通じて、食品に含まれる成分と加工の関係について学びます。このプログラムを通じて、『食の機能』と『あぶらのパワー』について、深く理解してもらいたいと思っています。					
スケジュール					
9:00~9:10 受付(宮崎大学農学部正面玄関前集合) 9:10~9:20 開講式(あいさつ、オリエンテーション、科研費の説明) 9:20~9:40 あぶらに関わる科研費成果の紹介(山崎正夫) 9:40~9:50 休憩 9:50~10:20 未来へ向けた水産食品の機能性成分検出法の開発(引間順一) 10:20~10:35 応用生物科学科における食品機能性研究紹介(河原聡) 10:35~10:45 休憩 10:45~12:00 フィールドワーク 12:00~13:00 ランチオンセミナー「宮崎発食の機能性研究」(榊原啓之) 13:00~16:00 水産食品加工実習:カマボコの製造と食感の測定(河野智哉) 16:00~16:30 ティータイム:ミルクを飲みながらのディスカッション 16:30~17:00 修了式(アンケート記入、未来博士号授与) 17:00 終了・解散					持ち物 筆記用具 特記事項 農場の探索を実施しますので、当日の天候に関する情報を事前に入手し、帽子や上着等をご準備ください。

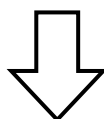


《お問合せ・お申込先》

所属・氏名：	宮崎大学農学部応用生物科学科・山崎正夫
住所：	〒889-2192 宮崎県宮崎市学園木花台西1丁目1番地
TEL 番号：	0985-58-7209
FAX 番号：	0985-58-7209
E-mail：	myamasaki@cc.miyazaki-u.ac.jp
申込締切日：	平成28年10月29日(金) (注)定員に達し次第締切

《プログラムのテーマと関係する科研費》

研究代表者	研究期間	研究種目	課題番号	研究課題名
山崎正夫	H24-H26	基盤研究(C)	24580193	低酸素ストレス緩和を標的とした脂肪細胞の機能改善
山崎正夫	H22-H23	若手研究(B)	22780121	低酸素ストレス応答抑制を標的とした食品成分による肥満関連疾病の予防
山崎正夫	H17-H18	若手研究(B)	17780107	共役脂肪酸によるがん予防とその効率的な輸送法の開発



★この科研費について、さらに詳しく知りたい方は、下記をクリック！

<http://kaken.nii.ac.jp/>

※国立情報学研究所の科研費データベースへリンクします。