

整理番号	HT29320	分野	自然・農学	キーワード	機能性, 食品
------	---------	----	-------	-------	---------

研究機関名	宮崎大学	
プログラム名	化学の目で見た日本の伝統食品－豆腐－	
先生(代表者)	榊原 啓之(さかきばら ひろゆき) 農学部・教授	
自己紹介	体内に吸収された食物中の成分がどのような働きをしているのかを研究している私ですが、最近は「食品加工」にも興味を持って活動しています。今回は、大豆を題材としたプログラムを用意しました。是非とも一緒に楽しみましょう。	

開催日時・募集対象	平成29年11月18日(土)	受講対象者	高校生	募集人数	25名
-----------	----------------	-------	-----	------	-----

集合場所・時間	宮崎大学 農学部	(集合時間)	9:00
---------	----------	--------	------

開催会場	宮崎大学農学部(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

最近、食の第3次機能を探求する研究分野が熱いです。この第3次機能を簡単に説明すると「毎日食べる必要はないけども、食べていると皆さんの健康に良いことがあるかもね」という機能のことです。その筆頭格の一つが大豆です。皆さんはご存知でしたか？枝豆が成長すると大豆になるということ、そして、枝豆と大豆では含まれる成分が大きく異なることを。今回は、そんな大豆研究の一端を1日かけて一緒に勉強したいと思います。是非、ご参加ください。



枝豆 → 大豆

スケジュール	持ち物
8:45~9:00 受付(宮崎大学農学部正面玄関前集合)	筆記用具
9:00~9:10 開校式(あいさつ、オリエンテーション、科研費の説明)	
9:10~9:30 講義①「応用生物科学科における食品機能性研究」	
9:30~9:40 休憩	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。
9:40~10:10 講義②「大豆研究の最前線」	
10:10~10:20 休憩	
10:20~11:30 フィールドワーク:宮崎大学フィールドの散策	
11:30~12:30 ランチョンセミナー:「植物の育種研究」	
12:45~15:45 大豆加工実習:「豆腐は何故固まるのか?」	
15:45~16:00 講義③:「大豆に関わる科研費成果の紹介」	
16:00~16:30 ティータイムディスカッション	
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	

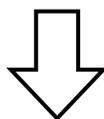
《お問合せ・お申込先》

所属・氏名：	宮崎大学 農学部 応用生物科学科/榑原 啓之(さかきばら ひろゆき)
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：	0985-58-7213
FAX 番号：	0985-58-7213
E-mail：	hiroyuki@cc.miyazaki-u.ac.jp
申込締切日：	平成29年10月20日(金)

※当プログラムは先着順にて受付を行います。

《プログラムと関係する先生（代表者）の科研費》

研究代表者	研究期間	研究種目	課題番号	研究課題名
榑原啓之	H28-H31	基盤研究(B)	16H03040	食事由来フラボノイドが有する機能性の次世代伝承性
榑原啓之	H28-H29	挑戦的萌芽研究	16K12725	就眠野菜の機能性は日内リズムを刻むのか？
榑原啓之	H24-H25	挑戦的萌芽研究	24650492	抗酸化食品成分を摂取した母体内の胎児が酸化耐性能を獲得できる可能性
榑原啓之	H23-H26	若手研究(A)	23680074	食品成分の生体内有効性を制御する概日リズム因子のデータベース構築とその応用



★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。