



ひらめき☆ときめきサイエンス

あぶら をめぐる 食の機能性を知ろう

共催/宮崎大学 農学部 応用生物科学科

2016年11月19日 9⁰⁰~16³⁰

於：宮崎大学 農学部

『あぶら』に対して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。また、当日は宮崎大学の清花祭開催期間中ですので、併せてお楽しみください。

プログラム内容（予定）

- ★ 科研費の説明
- ★ 「未来へ向けた水産食品の機能性成分検出法の開発」
- ★ 食品機能性研究紹介
- ★ 宮崎大学フィールドの散策
- ★ ランチョンセミナー「宮崎発食の機能性研究」
- ★ 体験実習「カマボコの製造と食感の測定」
- ★ 他



対象： 食品の機能性研究に興味ある高校生
(1日のプログラムすべてに参加できること)

募集人数： 先着20名

申込方法： 日本学術振興会のHP（以下のURL）を参照

<https://www.jsps.go.jp/hirameki/>

(注意) 8月1日申込み開始

応募締切： 10月29日（金）（定員に達し次第締切）



問い合わせ

ひらめき☆ときめきサイエンス「あぶら」をめぐる食の機能性を知ろう実行委員会
〒889-2192 宮崎市学園木花台西1-1
宮崎大学 農学部 応用生物科学科 食品機能化学研究室内（担当：山崎正夫）
☎ 0985-58-7209、 ✉ myamasaki@cc.miyazaki-u.ac.jp



~ようこそ大学の研究室へ~

KAKENHI

JSPS 日本学術振興会
JAPAN SOCIETY FOR THE PROMOTION OF SCIENCE