

入場無料
申込不要

食品の加工・貯蔵の 技術と魅力

名城大学農学部附属農場では、「食品の加工・貯蔵の技術と魅力」をテーマに公開講演会を開催いたします。

食品は鮮度が命とよく言われます。その一方、加工・貯蔵技術により新たな味覚・機能が獲得されることもあり、加工・貯蔵技術は「古い! = おいしくない!」ではなく食べ物をよりおいしく頂く方法の一つであると言えます。本講座では、食品加工・貯蔵の分野で活躍する2人の講師を招き、具体的事例を交えながら食品加工や貯蔵の裏側を紹介します。

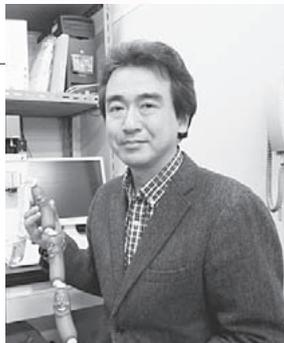
講演

1

カラダに効く お肉の魅力

林 利哉 先生

名城大学農学部教授



昨今の食に対する人々の期待は、安全性や美味しさという食品の必須条件だけでなく、人の健康維持・増進にプラスするいわゆる“機能性”にも向けられている。高度経済成長期以降、人々の食生活において極めて重要な栄養源になっている食肉は、そのポテンシャルを十分に秘めた食材であるが、脂肪も多く含むことから、健康にプラスする食品としての認知度はまだまだ低い。ここでは、21世紀型食嗜好に因應べく、徐々に解明されてきた食肉・食肉製品の健康維持・増進効果の一端について概説し、美味しい機能性食材としての食肉の可能性について論じてみたい。

■ プロフィール

1994年に名城大学大学院農学研究科修士課程を修了、1998年に九州大学大学院農学研究科博士課程を満期退学後、九州大学農学部助手を経て、2001年に名城大学農学部講師として着任。以後、同大助教授・准教授を経て2014年より同大教授として現在に至る。主として食肉・乳の加工による機能改善に関する研究に従事し、実際にモノ(製品)をつくって評価することに主眼をおく。2011年にドイツの国立食肉研究所に留学。その後、ドイツ農業協議会(DLG)ハムソーセージコンクールのゲスト審査員をつとめる。

講演

2

果物・野菜の収穫後 生理と家庭における 取り扱い

鈴木 康生 先生

名城大学農学部准教授



果物・野菜は、ビタミン、ミネラル、機能性成分の主要な摂取源であり、健全な食生活を送るうえで欠かせません。ところが、収穫後の果物・野菜は傷みやすく、品質保持には低温をはじめとした適切な取り扱いが欠かせません。また、果物・野菜は品目が多岐にわたりますが、取り扱い方法は一律ではありません。ここでは鮮度の高い、美味しい果物・野菜を食べるための適切な取り扱い方法について、それらの特性と収穫後生理、品質劣化の要因に基づいて説明します。身近な話題にもふれますので、ぜひご家庭でご活用ください。

■ プロフィール

1993年名古屋大学農学部農学科卒業、1999年名古屋大学大学院生命農学研究科博士課程(後期課程)修了。その後、科学技術振興事業団重点研究支援協力員(農林水産省果樹試験場)、神戸大学大学院農学研究科助教等を経て、2015年名城大学農学部准教授として着任、現在に至る。この間、2004年より2年間カリフォルニア大学デービス校客員研究員。2010年日本食品保蔵科学会奨励賞、2011年神戸大学農学部同窓会六篠業績賞を受賞。現在、園芸学会園芸学研究編集委員、日本食品保蔵科学会代議員。

日時 平成29年 **11月18日** 13:30~15:30

場所 名城大学 春日井キャンパス 農学部附属農場
教育研究館1階 多目的室

定員 80名 (先着順)

ACCESS ■ JR春日井駅より名鉄バス「大草」または「小牧駅」行き(1時間3便程度)、総合体育館前下車、徒歩5分
■ 名鉄小牧駅より名鉄バス「春日井駅」行き(1時間3便程度)、総合体育館前下車、徒歩5分

