

5 広大研究者が語る食の最新トピック

食品は健康維持に不可欠のものであり、適切な食生活を営むことにより、疾病予防を図ることは、高齢化時代を迎えたわが国では、極めて重要な課題と考えられます。また、同時に、「食の安心・安全」への意識が高まり、食の安全な供給も重要な課題の一つとなっています。本講座では、これらの課題に係わる最新のトピックスをわかりやすく解説します。

会場	対面：広島大学東千田キャンパス 未来創生センター4階M401・M402講義室 ※コロナの感染状況により中止にすることがあります。
時間	①13:30~14:30 ②14:45~15:45
定員	対面：200名
対象	どなたでも
受講料	無料
申込方法	郵送・Web
申込期限	一次申込締切 9/9（金） ※定員に達しなければ11/17（木）（必着）まで先着順で受付

チョコレートと健康

第1回	講師：統合生命科学研究科 教授 上野 聡
11/26（土） 13:30~14:30	固体脂食品と健康との関わりを、チョコレートやマーガリンを例にとり、健康に配慮した食用固体脂製品開発の現状と最新トピックスを紹介します。

どうなる？食の未来

第2回	講師：統合生命科学研究科 准教授 長命 洋佑
11/26（土） 14:45~15:45	我々は、毎日、食事をしています。お金を出せば、食料を買うことができます。このことは果たして当たり前のことなのか？未来永劫続くことなのか？日常生活に焦点を当て、世の中の動向について紹介します。

発酵食品と健康

第3回	講師：統合生命科学研究科 助教 山本 祥也
12/3（土） 13:30~14:30	普段の生活の中で私たちの健康を維持・増進する食品の選択肢は増えてつづきます。その中でも発酵食品は、健康づくりに欠かせない代表的な食品として着目されています。今回は、科学的な根拠に基づく、発酵食品の多彩な保健機能について紹介します。

身近に潜む食中毒菌

第4回

12/3 (土)

14:45~15:45

講師：統合生命科学研究科 准教授 中山 達哉

細菌は、私たちの手や足はもちろんのこと、食品にも付着しています。これら身の回りにはいる細菌が、食品と一緒に私たちのお腹の中に入り、食中毒を引き起こす原因となっています。ここでは私たちの身の回りにはいる食中毒菌の最新トピックとその対策を紹介します。

講座内容に関する**お問い合わせ先****生物生産学部（学士課程担当）****電話：082-424-7915****メール** sei-gaku-sien@office.hiroshima-u.ac.jp