

初心者でも分かりやすい「食の科学」

講義概要

全国有数の穀倉地帯である新潟には優れた農産物があり、また新潟は全国有数の食品加工地帯でもあります。本講座では、新潟を代表するキーワードである「食」に関連する新潟大学の研究を、初めての方に分かりやすくご紹介します。

- 日 時 11月2日～11月16日 毎週土曜日 合計3回 10時30分～12時
- 会 場 新潟大学駅南キャンパス「ときめいと」講義室A
(新潟駅南口 プラーク1・2階)
- 対 象 一般市民
- 募集人数 30人(申込者が募集人数を超えた場合は抽選)
- 受講料 3,300円
- 申込締切日 10月18日(金)



※学生(大学生以下)は受講料無料です。

詳しくは産学連携課へご確認の上、お申込みください。

講義内容

日 程・会 場	講 義 題 目	講 義 内 容	講 師
11月 2日(土) 10時15分～10時30分まで	開講式を行います。		
11月 2日(土) 10時30分～12時	「美味しさ」を科学する	科学的な視点から「食品の美味しさ」の要素を解説します。また美味しさと栄養や健康との関わりから「食」の理解を深めていきます。	自然科学系(農学部) 教授 藤村 忍
11月 9日(土) 10時30分～12時	ルレクチ工の美味しさ	新潟の冬の風物詩でもあるルレクチ工の栽培から出荷までを美味しさや品質という視点から紹介します。	自然科学系(農学部) 准教授 元永 佳孝
11月16日(土) 10時30分～12時	「調理」を科学する	料理の美味しさや栄養価は、調理の仕方に左右されます。調理において、食品やその成分を科学的に理解することの意義についてお話しします。	自然科学系(教育学部) 准教授 山口 智子
11月16日(土) 12時～12時15分まで	閉講式を行います。		