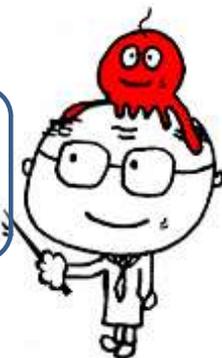


健康と食の安全・安心の問題を考えよう



開催日時：平成 25 年 4 月 20 日(土) 13:00~16:20

場 所：鈴鹿医療科学大学 JART 記念館 100 年記念ホール
〒510-0293 鈴鹿市岸岡町 1001-1 (近鉄千代崎駅より徒歩 13 分)
(駐車場がございますからお車でのご来場が可能です。)

参加費：無 料

演 題

13:00 ~ 14:00

食品や健康食品とお薬の飲みあわせは大丈夫？

日本食品安全協会副理事長(前岐阜薬科大学薬学部長) 平野和行先生

牛乳と一緒に飲むと効かなくなったり、効きすぎたりするお薬があります。また、健康食品の中には血液をさらさらにするワルファリンなどの薬と一緒に飲むと、その薬がまるで効かなくなり、知らずに死んでしまった人も結構います。そうした問題をわかりやすくお話することで評判の先生のお話です。

14:05 ~ 14:35

調味料の「さしすせそ」を考える

食理学者 米川 泰正先生

調味料を加えるとき「さしすせそ」の順で加えるのはなぜ？「さしすせそ」の順で加えてはいけないのはなぜ？煮炊き物でおなじみの語呂合わせ「さしすせそ」を、それぞれの調味料の特徴と炊き合わせる食材の特徴からいかに応用するかを考えてみます。

14:55 ~ 15:25

食の安全・安心に関する知識力 — 食品添加物編 —

鈴鹿医療科学大学 長村 洋一先生

合成保存料や着色料が入ってなくて、pH 調整剤や天然色素が入れられた食品のどちらが本当に体に良いの？無添加食品ではがんになったり、命を落としたりするかもしれない問題を学びます。

15:45 ~ 16:20

健康食品管理士からの一言 「減塩って、こんなに大切」

鈴鹿医療科学大学 長太のどか先生

最近、世界保健機構(WHO)は減塩促進に関する強い通達を世界に向けて出しました。健康食品管理士で管理栄養士でもある長太先生が WHO の通達を分かりやすく解説し、「減塩生活とがん、高血圧」のお話、更には日頃の減塩生活の方法を恩師の野呂晶子先生から伝授されたお話を交えていただきます。

主催：鈴鹿医療科学大学保健衛生学部 医療栄養学科 後援：一般社団法人日本食品安全協会

お問い合わせ先：鈴鹿医療科学大学 (千代崎キャンパス) 庶務課

Tel 059-383-8991 Fax 059-383-9666 e-mail: homepage@suzuka-u.ac.jp