

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 7月27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

お茶と野菜の新知识、食をもっと楽しんでみませんか

農研機構野菜茶業研究所 堀江秀樹先生

50℃のお湯につけると野菜の鮮度が回復するって本当？ 野菜の苦味を減らす方法とは？ 同じ茶葉を使っても、淹れ方次第でおいしさや効能が変わる？ 野菜茶業研究所において「おいしい野菜とは何か、お茶の品質をいかに評価するか」の研究に長年従事してこられた先生に、野菜とお茶に関して生活に役立つお話をいただきます。

14:05 ~ 14:35

レシピのブラックボックスが料理を美味しく「塩」を減らす

食理学者 米川 泰正先生

巷に出回るレシピと呼ばれるものの簡略化が進み、「なんでもない」でも料理を美味しくいただくためにとっても大切な技術が日の目を見る機会が失われ、ブラックボックス化しつつあります。ここに再び着目し考え、「塩」の使用・摂取を抑える可能性を探ります。

14:55 ~ 15:35

食の安全・安心に関する知識力 — 食品添加物編 その2 —

鈴鹿医療科学大学 長村 洋一先生

食品添加物と上手に付き合う方法は、その本質を知り、量の概念を持つことから始まります。食品添加物の第2弾は、食品添加物の毒性、安全性、有効性をどのように考えれば良いかを分かりやすく解説いたします。

15:40 ~ 16:20

健康食品管理士からの一言 「何が違うの？ 病院のおくすり与健康食品」

岐阜大学医学部附属病院薬剤部 北市 清幸先生

第16回のこの講座でお話いただいた北市先生には「もっと話が聞きたかった、質問が幾つかあったのに」という要望がたくさんございましたので、再び同じ演題でのお話をお願いいたしました。ご講演の後、薬の問題、健康食品の問題について皆様の相談にも乗っていただけます。

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