

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11月9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)

(当日は学園祭が開催されておりますので、学生の模擬店も開催されております。お早目にお出かけ頂きお立ち寄りください。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 ~ 13:30

鱈の塩焼きと魚の鮮度 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

巷の「レシピ」にも頻りに登場する美味しい魚料理を作るキーポイント・調味料の使用を抑えるためのキーポイント・・・「新鮮な魚を選ぶ」。聞けばありきたりにさえ思われがちなこの言葉に欠けているところを補いながら、魚選びと魚料理の基礎をまとめます。

13:30 ~ 14:30

食品の機能成分でこの頃明らかになってきたこと

愛知学院大学 大澤 俊彦先生

大澤先生は、現在名誉教授になっておられる名古屋大学でワサビの成分の健康効果など、多数の食品の機能性成分の研究をしてこられ、今では食品中の抗酸化物質の抗加齢効果などに関する世界の第一人者のお一人です。今回はそんな先生のご研究を通しての食品の機能についてお話いただきます。

14:50 ~ 15:30

食の安全・安心に関する知識力 — 食品添加物編 その3 —

鈴鹿医療科学大学 長村 洋一先生

食品添加物と上手につき合う方法は、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3弾は、人工色素、天然色素、人工甘味料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。

15:30 ~ 16:00

健康食品管理士からの一言 「自然から健康を勝ち取る」

益子記念病院 利見 和夫先生

利見先生は、病院の臨床検査部門の医療人としての長年のご経験から「健康である」ことの重要なことを見出しておられます。今回はその秘訣についてお話いただきます。

16:00 ~ 16:20 健康食品管理士への相談コーナー

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