

平成26年2月24日

## 「食品安全・機能解析研究センター第4回セミナー」の開催について

当センターでは、感染性微生物の研究、カビ毒高度検出法の確立と普及、残留農薬、省農薬に必要な技術開発等の「食品の安全問題」、また食品の栄養特性の評価、食品の食感など物理感覚特性の解析等の「食品の機能性開発」を香川県内外、海外研究機関等と共同して実施しています。

今回、蓄積した情報や知見を社会に還元するために、四国の3大学の農学部教員によるセミナーを開催しますので、万障繰り合わせの上、ご出席を賜りますようお願いいたします。

### 【食品安全・機能解析研究センター第4回セミナー】

日時：平成26年3月4日（火）13：00～16：00

会場：香川大学農学部DS304講義室（香川県木田郡三木町池戸2393）

内容：

13：00－13：05 開会挨拶

合谷 祥一 香川大学教授、社会連携・知的財産センター長

13：05－13：55 「柑橘成分の保健機能解明」

菅原 卓也 愛媛大学教授

13：55－14：45 「植物素材成分の栄養科学的役割に関する研究」

米倉 リナ 香川大学助教

14：45－15：00 休憩

15：00－15：50 「養殖魚の肉質評価と高付加価値化に関する研究」

森岡 克司 高知大学教授

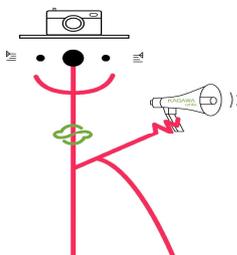
15：50－

閉会挨拶

小川 雅廣 香川大学教授

定員：70名

参加費：無料



問い合わせ先

香川大学農学部 田村 啓敏

TEL：087-891-3104 FAX：087-891-3021

E-mail：tamura@ag.kagawa-u.ac.jp

健康長寿社会を支える食品科学研究の最前線

# 食品安全・ 機能解析研究センター 第4回セミナー



日時 2014年3月4日(火)

13:00～

会場 香川大学農学部

DS304 講義室

(香川県木田郡三木町池戸2393)

どなたでも参加できます

定員70名

参加費無料

## スケジュール

司会：田村 啓敏 香川大学教授

- 13:00-13:05 開会挨拶  
合谷 祥一 香川大学教授、社会連携・知的財産センター長
- 13:05-13:55 「柑橘成分の保健機能解明」  
菅原 卓也 愛媛大学教授
- 13:55-14:45 「植物素材成分の栄養科学的役割に関する研究」  
米倉 リナ 香川大学助教
- 14:45-15:00 休憩
- 15:00-15:50 「養殖魚の肉質評価と高付加価値化に関する研究」  
森岡 克司 高知大学教授
- 15:50- 閉会のあいさつ  
小川 雅廣 香川大学教授

主催 香川大学食品安全機能解析研究センター

問い合わせ先 香川大学農学部 田村 啓敏 TEL: 087-891-3104

<http://www.ag.kagawa-u.ac.jp/sff/index.html>