

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

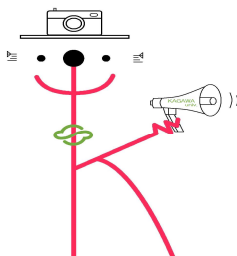
15：50～

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>