

第15回酪農学園大学公開講座

発酵食品の魅力

酪農学園大学公開講座とは「酪農」以外に焦点をあて、本学の研究活動や本学の魅力を広く伝えるための公開講座です。

13:05~14:05

講演1

乳からチーズへー作る技術と美味しさの秘密ー

チーズは人類史上最も古い加工食品の一つとされています。では、乳からチーズへの変化や熟成による味の変化はどのようにして起きるのでしょうか。これらの科学的なメカニズムが分かってきたのは、実はそれほど昔のことではありません。本講座では、もっとチーズを楽しめるよう、いろいろなチーズの違いやそれらを作る技術、そしてチーズの美味しさについて解説しながら、チーズの奥深さについて知ってもらおうと思います。



講師
竹田 保之(農食環境学群食と健康学類 教授)

14:35~15:35

講演2

北方系小果樹アロニアとシーベリーの発酵による食味改善と機能性食材への応用

北のスーパーフードとして注目されているアロニアとシーベリーは、ポリフェノールや有機酸を高濃度に含むことから、食味に関しては渋みや刺激的な酸味が強く生食には適しません。乳酸菌、酵母やカビによる発酵を組合せることで食味を改善し新たな機能性食材としての有効利用が期待できるようになります。今回はアロニアとシーベリーを美味しく食べるための処理や機能性の向上についてお話しします。



講師
山口 昭弘(農食環境学群食と健康学類 教授)

日時:2020年11月14日(土) 13:00-15:35

場所:旭川市民文化会館 大会議室

受講料:無料 / 定員:60名

お申し込み・お問い合わせ先

〒069-8501 北海道江別市文京台緑町582番地

酪農学園大学社会連携センター 地域連携課

※裏面がお申し込み用紙になっておりますのでご利用ください

TEL:011-388-4131(直通) FAX:011-387-2805 E-mail:rg-ext@rakuno.ac.jp



- 主 催 酪農学園大学 ■共 催 旭川ガス株式会社
- 後 援 北海道、旭川市、地方独立行政法人北海道立総合研究機構(順不同)



【新型コロナウイルスの感染拡大防止対策について】
本講座の実施に関しましては新型コロナウイルスの感染拡大防止対策を行います。詳しい内容につきましてはHPに掲載いたしますので、QRコードからご確認ください。

「発酵食品の魅力」

申し込み
用紙

2020年11月14日(土)

12:30 受付開始

13:00 開会挨拶

13:05 講演 1 乳からチーズへー作る技術と美味しさの秘密ー
酪農学園大学 農食環境学群 食と健康学類 教授 竹田 保之

14:05 休憩

14:35 講演 2 北方系小果樹アロニアとシーベリーの発酵による
食味改善と機能性食材への応用
酪農学園大学 農食環境学群 食と健康学類 教授 山口 昭弘

15:35 閉会

会場案内

旭川市民文化会館

〒070-0037 旭川市7条通9丁目
TEL:0166-25-7331

■アクセス

- ・JR旭川駅から徒歩15分～20分、タクシー約5分
路線バスで約10分
- ・旭川空港から空港バスを利用し約40分、「JR旭川駅」
を經由し6条9丁目にて停車

※会場へお越しの際は公共の交通機関をご利用ください。



申し込み用紙

●ハガキ・FAX・E-mail・QRコード読み取りのいずれかにてお申し込みください。

申込締切日 2020年11月4日(水) 定員60名

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| お名前 (ふりがな) | () |
| 住所 | 〒 |
| 電話/FAX | TEL - - FAX - - |
| 所属 (任意) | |
| 道民カレッジ | <input type="checkbox"/> 入学している <input type="checkbox"/> 入学していない |
| 新型コロナウイルスの 感染拡大防止対策を承諾する | <input type="checkbox"/> 承諾する。 ※ 新型コロナウイルスの感染拡大防止対策についてご承諾いただけない方は受講ができません。 |

お問合せ
お申込み

酪農学園大学社会連携センター 地域連携課 (担当 植松)

〒069-8501 北海道江別市文京台緑町582番地

E-mail rg-ext@rakuno.ac.jp

TEL 011-388-4131

FAX 011-387-2805

*お預かりした個人情報は本講座以外の目的には使用致しません。



酪農学園大学 2011年11月(土)第15回
公開講座「発酵食品の魅力」申し込み用紙
※この用紙は、申し込み専用です。他の目的での使用はできません。