

入場無料
申込不要

農畜産物を食べることで ヒトの健康に与えるもの

名城大学農学部附属農場では、「農畜産物を食べることでヒトの健康に与えるもの」をテーマに公開講演会を開催します。近年、農畜産物中の成分の摂取基準の変更や、新たな機能性成分の検出が注目されています。本講座では、鶏卵とトマトを対象に栄養成分や安全性のみならず、食べるタイミングや調理方法など効果的な食べ方も提示し、農畜産物のヒトの健康に資する事項を紹介します。

講演

1

卵の栄養と安全性

桐山 奈央先生
株式会社クレスト 生産本部



皆様の食卓に並ぶ身近な農畜産物である卵。卵には、私たちが生きていくために必要な栄養素がほぼ含まれています。この、「完全食品」といわれる卵について、含まれる栄養の特徴や安全面、調理についてわかりやすく解説していきます。

また、健康に気を使う方が気になる「卵とコレステロールの関係」についても論じますので、この講演をきっかけに卵に対する理解を深めていただき、卵をより身近に感じてもらえると幸いです。

■ プロフィール

2009年に名城大学農学部生物資源学科を卒業。その後、株式会社クレストに入社、大草農場に勤務。採卵鶏の飼養管理に携わる。2010年に生産本部に異動。農場巡回、成績検討、防疫管理の業務を行う。現在は同所において事業計画・プロジェクトの立案・追跡に従事。



講演

2

トマトリコピンの 最新知見 ～健康効果と効率的な 摂取方法～

本田 真己先生
名城大学 理工学部 助教



トマトに豊富に含まれる赤色色素である「リコピン」の健康効果は、近年多くのメディアに取り上げられ、ますます注目を集めています。例えば、リコピンの継続的な摂取は、生活習慣病や肥満の予防に加え、美肌効果があることが報告されています。しかし、リコピンは生トマトから摂取しても、その多くが吸収されずに体外へ便と共に排出されてしまうことは、知っていましたか？近年、摂取するタイミングや他の食材との食べ合わせにより、リコピンの体内吸収性を向上できることが明らかになりました。さらに、我々の最新の研究では、ある調理方法により、リコピンを体内に吸収しやすい構造に変換できることを明らかにしました。家庭で簡単に実践できる方法ですので、ぜひ聴講頂き、お試しください！

■ プロフィール

2010年に北海道大学大学院水産科学院修士課程を修了、同年にカゴメ株式会社に入社。2016年に滋賀県立大学工学研究科で博士号(工学)を取得し、同年にカゴメ株式会社を退社。名古屋大学全学技術センターを経て、名城大学理工学部に助教として着任し、現在に至る。主として新たな食品加工プロセスの開発や食品に含まれる有用成分の分析に関する研究に従事している。2019年に日本食品工学会とアスタキサンチン研究会でそれぞれ奨励賞を受賞。

日時 2019年12月21日(土) 13:30~15:30

場所 名城大学 春日井キャンパス 農学部附属農場
教育研究館1階 多目的室

定員 80名(先着順)

ACCESS ■JR春日井駅より名鉄バス「大草」または「小牧駅」行き(1時間3便程度)、総合体育館前下車、徒歩5分
■名鉄小牧駅より名鉄バス「春日井駅」行き(1時間3便程度)、総合体育館前下車、徒歩5分

