

2009 Open Campus Guide

「食の総合科学」食品科学科

平成21年10/31(土)・11/1(日) 日獣祭と同時開催

PickUp1 体験講義 各日11:00~11:45

■演題

「食べものの「抗酸化作用」って何？」
—身近な食品の抗酸化作用を測ってみよう—

■講師・所属



西村 敏英

食品機能化学教室 教授

＜ピペットを使った簡単な実験を！＞
体験講義では、食品機能化学教室の研究のひとつ「身近な食品の抗酸化作用」について、実際に体験してもらいながら講義いたします。

酸化反応、抗酸化物質とは・・・？

簡単な実験です。是非、体験してみませんか？

PickUp2 研究室紹介 各日10:30~16:00 出入自由

■注目：チーズの試食

前回好評だった日獣オリジナルチーズの試食を行います。

チーズの滋味深い味わいは熟成工程によって生まれます。そこには一体どんな仕組みがあるのか？等々、食品科学科の展示には食に関する知識が一杯です。美味しいチーズを食べながら、本学科のパネル展示を見学し、スタッフ教員とお話してみましょ。面白いお話が聞けるかも知れませんよ。

その他に食品化学教室、食品健康環境学教室、食品バイオテクノロジー教室など10教室の研究を、担当教員がご紹介いたします。



学園祭「日獣祭」連携企画 「学生による研究紹介！」



食品バイオテクノロジー教室

場所：B棟2階211教室

①DNAを見てみよう！

②菌を見てみよう！



乳肉利用学教室

場所：模擬店(大学入ってすぐ)

・ブランドチーズの販売