

「食の安全性と健康」

■ 食品科学科だけの新たなる取り組み「統一テーマによるサイエンスカフェ」

先生1人に対して、申し込み者複数人で、先生が決めたテーマについてドーナツを食べながら、カフェを飲みながら、気楽に、楽しくみんなでお話しをするのが、日本獣医生命科学大学流の「サイエンスカフェ」です。

食品科学科が担当する2日間を特集します。食品科学科では新たなる取り組みとして、統一テーマに、沿ってそれぞれの先生がお話します。統一テーマは「食の安全性と健康」。

「食品科学科ってなに？」そんな疑問に、少人数で、研究内容を通し、判り易く、皆様にお伝えします。



6月19日(土) 15:00より 江草愛助教 食品機能化学教室

「食肉と健康」

健康！おいしさだけじゃない。お肉の魅力に迫る

Question1 江草先生の担当について簡単に教えてください。

私の担当するテーマは「食肉と健康」です。美味しいけれど、健康には悪そうなイメージがある「お肉」。しかし、肉および肉製品には、体にとってプラスになる働き(機能)がたくさんあります。美味しいのは勿論のこと、健康にも貢献する「お肉」の魅力について、最新の研究を紹介しながら、お話します。

Question2 今回の注目の研究テーマは何ですか？

皆さんはお肉が好きですか？好きなお肉の種類(牛・豚・鶏・イノシン等)は何ですか？どのような調理方法で食べるのが好きですか？想像するだけで食べたくなりませんか？

それはあなたの体が本能的にお肉を必要としているからです。

今回のテーマでは、栄養素の供給(タンパク質、ミネラル)、おいしさの付与(うま味、特有の香り)、病気の予防(生体機能の調節成分(アミノ酸、カルニチン、カルノシン、ヘム鉄))を中心に、おいしいだけではなく、健康にも重要な役割をはたすお肉の魅力を、皆様と一緒に科学します。