

# Open Seminar 2011

6/19(日) 10:30より  
食品科学科DAY

## B-411 Seminar Room (時間: 11:00~12:00)



「食品の中の酵素」  
～おいしくて健康に良い食品と酵素の関係～  
応用生命科学部食品科学科 農産食品学教室  
講師・奈良井 朝子

酵素は生物の体内で起こる様々な生化学反応の触媒として働いています。すなわち、食品原料となる動物・植物、また、発酵食品の製造に欠かせない微生物にも酵素は存在しているのです。栄養、おいしさ、さらに健康に寄与する食品成分は酵素反応によって著しく増減します。酵素反応をコントロールすれば、おいしくて健康に良い食品を作ることができるかもしれません。そんな事を一緒に考えてみましょう。

## B-412 Chat Room (時間: 10:30-13:00)



楽しく、気楽に、気軽に、大学の先生と、大学生と、事務職員とお話しませんか？  
これがChat Roomのコンセプト。

入学試験において注意すべきことは？ニチジュウってどういうところに就職できるの？奨学金とってあるんですか？大学の授業ってどういう科目があるの？先生ってどんな研究してるんですか？学生さんはどういうところでアルバイトしてるの？サークル活動楽しいですか？そもそも日本獣医生命科学大学ってどんな大学？そんな様々な疑問に対して、お茶でも飲みながらお話しませんか？きっと探していたものが、日本獣医生命科学大学でみつかるかもしれません。お友達と一緒にでも、お父さんお母さんと一緒にでも、もちろんおひとりでも、お立ち寄りください。学生、教職員一同、お待ちしております。

### アンケート回収場所

アンケートにご協力いただいた皆さんに、  
もれなくﾌﾟｻﾞﾝﾌﾟｻﾞﾝがあります！



受付

B-411  
Seminar Room  
(11:00-12:00)

B-412  
Chat Room  
(10:30-13:00)  
※セミナー中は実施  
しません。

B-413  
Event Room  
(10:30-13:00)  
※セミナー中は実施  
しません。

階段

EV

EV

いのちとともに130年



メールマガジンはじめました。  
「日獣大magazinfo」



▲登録はこちら

## B-413 Event Room (時間: 10:30-13:00)

これは何かな？ →



←酵素の中には、こんな風に実験用試薬になっているものもあるよ

「身近な食品に含まれるタンパク質分解酵素」

応用生命科学部食品科学科 農産食品学教室  
講師・奈良井 朝子

食品の中にはタンパク質を分解する酵素の働きが強いものがあります。

セミナーの前後を利用して、それらの食材でゼラチンゲルを壊す実験をしてみましょう。

私たちと一緒に実験しませんか？

