

## 令和5年度香川大学リカレント専門講座

### 「食品加工の基礎と応用」－安全性から機能性まで－

本講座では、農産物、畜産物、水産物を原料として製造される加工食品の加工特性、嗜好性、機能性、安全性に関わる基礎知識を学びます。この講座を受講することで、食品製造や食品開発に従事している方の学び直しやスキルアップにつながると期待されます。また、これから食品加工をはじめの方も専門的な知識の習得、能力を高めることにつながります。簡単な実習もあります。



日 時 : 令和5年5月11日(木)、18日(木)、25日(木)、6月1日(木)

上記のいずれの日も13:00~16:10

会 場 : 香川大学農学部 A棟3階 A302演習室(香川県木田郡三木町池戸 2393)

テーマ : 食品の栄養、食品の加工、食品の安全性(講義内容は裏面のとおり)

講 師 : 農学部名誉教授 田村啓敏、農学部教授 小川雅廣、松尾達博、米倉リナ、川村 理、  
農学部助教 石井統也、国際希少糖研究教育機構教授 高田悟郎

募集人数 : 20名(受講申込者が少ない場合は、講座を開講しない場合があります。)

対象者 : 食品製造や食品開発に従事している方、あるいは新しく始める技術者

受講料 : 36,000円(税込み)(資料代金を含む。)

(※銀行振込による前払い。受講者の都合による取り止め等での返金はいたしません。)

受講申込締切 : 令和5年4月17日(月)17時(新型コロナウイルスの感染状況によっては、内容が一部変更する可能性があります。)

- 受講方法 :
- ・受講は基本的に対面(会場での受講)ですが、オンラインでの受講も可能です。
  - ・オンライン参加の場合、食品フレーバーとうま味の強化など、一部の実習は体験いただけませんので、御了承ください。
  - ・新型コロナウイルス感染症拡大により対面での講義ができない場合は、オンラインで講義を行うこととします。
  - ・講座を欠席した受講者に対する補講等の措置はございません。
  - ・本講座を全8回中6回以上出席した受講者には、修了証書を交付します。

申込方法 : 下記のURL(Microsoft Forms)またはQRコードから申し込み願います。

<https://forms.office.com/r/88QYzibpEa>



その他 : 新型コロナウイルス感染症への香川大学の対応指針については、大学のホームページのトップページから御覧になることができます。随時、御確認願います。

お問合せ先 **香川大学地域人材共創センター**

TEL 087-832-1369 FAX 087-832-1357 E-mail [syogse@kagawa-u.ac.jp](mailto:syogse@kagawa-u.ac.jp)

## 講義内容

### 【第1回～第2回】

日時：令和5年5月11日（木） 13時00分～16時10分

1) テーマ：食品の加工について その1：

食品レオロジーの基礎と農産物（大豆・小麦）の加工特性について講義します。

講師：香川大学農学部助教 石井統也 (13:00～14:30)

2) テーマ：食品の加工について その2：

食品フレーバーの特性、役割、調香技術について講義します。

講師：香川大学農学部名誉教授 田村啓敏 (14:40～16:10)

### 【第3回～第4回】

日時：令和5年5月18日（木） 13時00分～16時10分

3) テーマ：食品の栄養について その1：

太らない脂肪と糖の食べ方、食事タイミングと食品の機能性について講義します。

講師：香川大学農学部教授 松尾達博 (13:00～14:30)

4) テーマ：食品の栄養について その2：

食品開発から考える機能性成分のバイオアベイラビリティについて講義します。

講師：香川大学農学部教授 米倉リナ (14:40～16:10)

### 【第5回～第6回】

日時：令和5年5月25日（木） 13時00分～16時10分

5) テーマ：食品の加工について その3：

商品の付加価値化に寄与するフレーバーの選抜、マスキング技術について講義します。

講師：香川大学農学部名誉教授 田村啓敏 (13:00～14:30)

6) テーマ：食品の安全性について：

食の安全に関する基礎知識 リスクとは、無毒性量とADI、添加物や農薬はなぜ使われるのかについて講義します。

講師：香川大学農学部教授 川村 理 (14:40～16:10)

### 【第7回～第8回】

日時：令和5年6月1日（木） 13時00分～16時10分

7) テーマ：食品の加工について その4：

発酵食品素材の製造法と機能性成分の基礎知識について講義します。

講師：香川大学国際希少糖研究教育機構教授 高田悟郎 (13:00～14:30)

8) テーマ：まとめ

畜肉加工品や水産加工品の栄養、安全、加工について講義します。

講師：香川大学農学部教授 小川雅廣 (14:40～16:10)

### 【駐車場について】

- ・香川大学農学部構内に車で乗り入れる際は、来客者駐車場をご利用ください。会場へのアクセスは、公共交通機関のご利用もご検討ください。