

2024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

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、安全性、嗜好性、機能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す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。

2024
10.17 [木]

13:00~16:10

食の栄養
1・2

2024
10.18 [金]

13:00~17:50

食の安全性1・2
食品の加工1

2024
10.24 [木]

13:00~16:10

食品の加工
2・3

2024
10.25 [金]

13:00~16:10

食品の加工
4・5

※裏面にプログラムの詳細を記載しています。

受講料 40,500円(税込) 2024年 10月10日(木) 締切 募集人数 20名

お問い合わせ・申し込み方法

香川大学地域人材共創センター

TEL: 087-832-1493 FAX: 087-832-1357

E-mail syogse@kagawa-u.ac.jp Webサイト <https://rhrd-center.kagawa-u.ac.jp/>

下記のURL、または右の二次元コードを読み取り、お申し込みください。

<https://forms.office.com/r/PVtrzxFkz6>



2024

10.17 [木]

13:00~16:10

食の栄養 1 13時00分~14時30分

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

講師名 松尾 達博 香川大学農学部・教授

食の栄養 2 14時40分~16時10分

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

講師名 米倉 リナ 香川大学農学部・教授

食の安全性 1 13時00分~14時30分

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

講師名 川村 理 香川大学農学部・教授

食の安全性 2 14時40分~16時10分

HACCP に沿った衛生管理の制度化について

講師名 川村 理 香川大学農学部・教授

食品の加工 1 16時20分~17時50分

食品フレーバーの特性、役割、調香技術

講師名 田村 啓敏 香川大学農学部・名誉教授

2024

10.18 [金]

13:00~17:50

食品の加工 2 13時00分~14時30分

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

講師名 田村 啓敏 香川大学農学部・名誉教授

食品の加工 3 14時40分~16時10分

農産物の加工特性と Plant-based food 開発の世界的動向

講師名 石井 統也 香川大学農学部・助教

2024

10.24 [木]

13:00~16:10

食品の加工 4 13時00分~14時30分

発酵食品素材の製造法と機能性成分の基礎知識

講師名 高田 悟郎 香川大学国際希少糖・教授

食品の加工 5 14時40分~16時10分

水産・畜産製品製造の基礎と応用

講師名 小川 雅廣 香川大学農学部・教授

2024

10.25 [金]

13:00~16:10



香川大学

過去に開催されたリカレント専門講座は右記の二次元コードからWebサイトにアクセスできますのでぜひご覧ください！

