

近畿大学 農学部公開講座

〈メインテーマ〉 食の安心・安全

講演① 13:40~14:40



〈講師〉
近畿大学 農学部
食品栄養学科
准教授
木戸 慎介

〈テーマ〉

"あなたは
リンを摂りすぎていませんか？

～腎臓の働きを長持ちさせる食事とは～

〈要旨〉

リンは様々な食品に含まれていることから不足することは稀で、食品添加物として加工食品に使用されていることなどから、むしろ現在では過剰摂取の危険性が指摘されています。みなさん、リンの取りすぎは老化の原因であることをご存じですか？特に腎臓が悪い方にとってはリンの摂りすぎは病気を悪化させる原因となることから注意が必要です。この講座では、日常の食生活におけるリンの過剰摂取の問題とその対策について、管理栄養士の立場からお話します。

講演② 14:50~15:50



〈講師〉
近畿大学 農学部
農業生産科学科
教授
松田 克礼

〈テーマ〉

静電気は
食の安全に貢献できるか？

〈要旨〉

静電気を利用した病害虫防除への取り組みを紹介します。

- 1) ハイテク網戸「静電場スクリーン」の紹介
- 2) 害虫回収装置「静電セイバー」の紹介
- 3) 病気を治療する「ヒールプラスマー」の紹介

開催日時 5月14日(土)

13:30~16:00(受付開始13:00)

会場 近畿大学東京センター

中央区八重洲1丁目8-16 新橋町ビル13階

プログラム

13:00~	受付・開場
13:30~13:40	開会・挨拶
13:40~14:40	講演①【講師】農学部 食品栄養学科 准教授 木戸 慎介
14:40~14:50	休憩
14:50~15:50	講演②【講師】農学部 農業生産科学科 教授 松田 克礼
15:50~16:00	全体を通しての質疑応答
16:00	終了

受講無料！

事前申込不要/定員50人(先着順)

定員充足の場合、ご参加いただきかねますことをあらかじめご了承ください。

来場者には
「金賞健康米」を
プレゼント！

※先着50人
金賞健康米の詳細は
チラシ裏面を
ご覧ください。

「食学」の
ふしぎでたのしい
はじまりはじまり

近畿大学農学部公開講座

(メインテーマ)
食の安心・安全

講演① 13:40~14:40

講演② 14:50~15:50

講師 近畿大学農学部 食品栄養学科 准教授 木戸慎介

講師 近畿大学農学部 農業生産科学科 教授 松田克礼



■プロフィール
平成 9年 徳島大学医学部栄養学科卒業 管理栄養士免許取得
平成15年 徳島大学大学院栄養学研究科修了
(その間、平成12~14年 日本学術振興会特別研究員)
平成15年 徳島大学医学系21世紀COE特別研究員
平成20年 徳島大学大学院ヘルスバイオサイエンス研究部 学術研究員
平成22年 徳島大学大学院ヘルスバイオサイエンス研究部 特任助教
平成25年 近畿大学農学部 准教授

■現在の専門
骨ミネラル代謝学、臨床栄養学、分子細胞生物学

■受賞歴
平成13年 第19回日本骨代謝学会優秀演題賞
平成14年 第20回日本骨代謝学会奨励賞
平成14年 米国骨代謝学会 (ASBMR) Young Investigator's Award
平成17年 徳島大学斎藤奨学賞
平成22年 徳島大学医学部岡田奨学賞



■プロフィール
昭和59年 近畿大学農学部卒業
平成 4年 近畿大学大学院農学研究科博士後期課程修了
博士(農学)学位取得
(その間、平成4年~平成6年 USDA-ARS特別研究員)
平成 6年 近畿大学農学総合研究所 助手
平成 9年 近畿大学農学部 講師
平成13年 近畿大学農学部 准教授
平成20年 近畿大学農学部 教授

■現在の専門
植物防御システム工学
静電場スクリーン研究会事務局長

ACCESS

新宿駅	JR中央線	13分
	東京メトロ丸ノ内線	18分
池袋駅	JR湘南新宿ライン	6分
	JR埼京線	5分
	東京メトロ副都心線	6分
	東京メトロ丸ノ内線	16分
渋谷駅	JR山手線	23分
	東京メトロ銀座線	7分
	東京メトロ副都心線	5分
品川駅	JR山手線	12分
	JR京浜東北線	12分
	JR東海道本線	7分

八重洲中央口 徒歩1分
東京メトロ丸ノ内線 徒歩10分

近畿大学東京センター



近大農学部研究TOPICS

白米を上回る栄養価「金賞健康米」を新発売 近畿大学農学部×幸南食糧×サタケ

近畿大学農学部(奈良県奈良市)応用生命化学科の白坂憲章教授を中心とするグループは、米穀メーカーの幸南食糧株式会社(大阪府松原市)、精米機メーカーの株式会社サタケ(広島県東広島市)と技術協力し開発した、「金賞健康米」を新発売します。

【本件のポイント】

- 精米された米のビタミン類や食物繊維などの栄養素の量やその分布を研究
- 新精米法によって白米と同じ炊き上がりで、白米に比べて栄養価が高い米の開発に成功

【本件の概要】

「米が本来持っている栄養価を残したまま美味しさを追求した精米ができないか」という課題に取り組んでいた幸南食糧株式会社から、本学農学部の白坂憲章教授(食品機能学専門)らに栄養成分を損なわない精米法について評価・解析の依頼がありました。共同研究によって、白米の栄養価を向上させるための方法を検討するだけでなく、食品分野での応用例の少ないイメージング質量分析(MALDI-IMS)という手法を用いて栄養素がどの部分に分布しているかを明らかにしました。この研究成果と精米機メーカーである株式会社サタケの技術を合わせて、栄養成分を豊富に残したまま白い炊き上がりとなる新しい白米の開発に成功しました。



- 商品名: 「金賞健康米」(品種: 北海道産ゆめぴりか)
- 販売方法: インターネット・一般小売店にて販売中
- 発売元・商品問い合わせ先: 幸南食糧株式会社 お客様センター
フリーダイヤル(0120)47-0930(平日9時~17時)

「おいしさ」と「栄養」の
いいとこどりを実現



ごはん革命 金賞健康米

心にとびくおいしいお米 フリーダイヤル(受付時間) 平日 月~金曜日 9時~17時まで 幸南食糧株式会社
おくさま印 0120-49-4158 おくさま印 検索

◆お問い合わせ先

近畿大学 農学部事務部

〒631-8505 奈良市中町3327-204 TEL. (0742) 43-1849
URL <http://www.nara.kindai.ac.jp>