

2017 近畿大学アンチエイジングセンター
第19回 市民公開講座



食の健康

受講料無料 定員300名 (先着順)

日時 5月13日 [土] 13:00 開演 (12:30 受付開始)

場所 近畿大学 東大阪キャンパス
2号館1階 実学ホール



講演 1 13:00~14:00

植物の生き残り戦略と機能性成分

[講師] 近畿大学生物理工学部生物工学科
講師 松川 哲也



講演 2 14:20~15:20

動物性食材について

[講師] 近畿大学生物理工学部食品安全工学科
准教授 白木 琢磨

お申し込み・お問い合わせ先

近畿大学アンチエイジングセンター
〒577-8502 大阪府東大阪市小若江 3-4-1
<http://www.kindai.ac.jp/antiaging/>

TEL (06) 4307-3097

FAX (06) 6729-3577

E-mail antiaging@itp.kindai.ac.jp



近畿大学
KINDAI UNIVERSITY

主催 近畿大学アンチエイジングセンター

後援 東大阪市薬剤師会連合会

近畿大学アンチエイジングセンターでは、少子高齢化が進むわが国において、国民の第一の財産である健康を守り、健康寿命を延ばし、生き生きとした社会を創るための活動を行っています。

講演 1

13:00~14:00

植物の生き残り戦略と機能性成分

[講師] 近畿大学生物理工学部生物工学科 講師 **松川 哲也**

植物はビタミンや炭水化物などの栄養素に加えて古くから薬としても利用されてきました。このような植物が作り出す薬効成分は、植物が進化の過程で獲得した生き残り戦略に起因すると考えられています。本講演では、植物の持つ成分について、植物が育ってきた環境から考えてみたいと思います。

プロフィール 京都大学農学部農芸化学科卒、京都大学大学院農学研究科応用生命科学専攻博士課程修了。博士(農学)。

主な著書 「プラントミメティクス~植物に学ぶ~」NTS (共著)
「Amino Acids in Higher Plants」CABI (共著)

研究テーマ カンキツ類の生体防御物質の同定、地域農産物の成分分析

講演 2

14:20~15:20

動物性食材について

[講師] 近畿大学生物理工学部食品安全工学科 准教授 **白木 琢磨**

我々が日常的に口にするお肉は、基本的に動物の筋肉です。筋肉について学んでいただくと共に、我々の食生活に影響する「お肉の科学」をお話しします。人間の健康は食事に起因します。本講演では、ヒトの食する動物性食材について、動物の健康という側面から考えてみたいと思います。

プロフィール 京都大学農学部卒、京都大学大学院人間・環境学研究科博士課程修了。博士(人間・環境学)。その後、米国ソーク研究所、京都大学大学院情報学研究科、生物分子工学研究所、大阪大学蛋白質研究所、東北大学大学院医学系研究科を経て現職。

主な著書 「南山堂 医学大事典」南山堂 (共著)、「最新肥満症学」日本臨床社 (共著)、「なぜなぜ生物学」東京化学同人 (共著)

研究テーマ 運動の健康増進効果、食品による肥満・糖尿病の改善、豚肉肉質向上技術

お申し込み方法

近畿大学アンチエイジングセンター

〒577-8502 大阪府東大阪市小若江 3-4-1
<http://www.kindai.ac.jp/antiaging/>

住所・氏名(ふりがな)・年齢・電話番号・FAX番号を明記の上、下記の申し込み先にE-mailまたはFAXのいずれかにてお送りください。

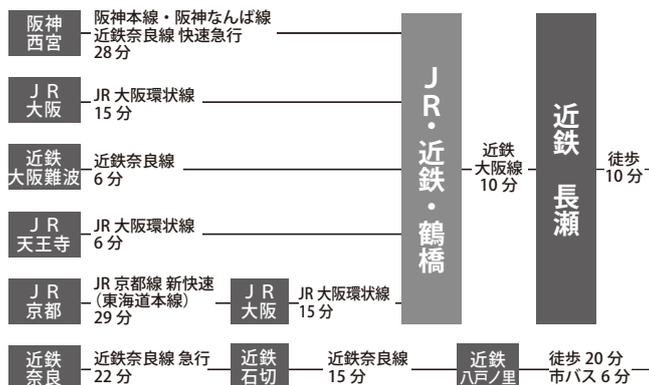
*ご応募頂いた皆様の個人情報は、近畿大学公開講座のご連絡のみに使用いたします。

TEL (06) 4307-3097

FAX (06) 6729-3577

E-mail antiaging@itp.kindai.ac.jp

■電車乗り換え案内 <各主要駅からの経路・所要時間(目安)>



■近鉄大阪線「長瀬駅」からのアクセス

