

オンライン
講座



微生物のチカラを利用した食品でおいしく！美しく！健康に！
～日本・世界の発酵食品～

2021年

7月31日(土) 15:00-16:30

講師 成谷 宏文 (食品開発学科教授)

1997年東北大学 大学院農学研究科応用微生物学 農芸化学専攻博士課程修了。
日本学術振興会特別研究員(DC、PD)。米国UMDNJ-RWJMS (ロバート・ウッド・ジョンソン医科大学) Adjunct Assistant Professor、香川大学医学部 分子微生物学助教、広島大学 大学院生物圏科学研究科食品衛生学准教授を経て、現職。

世界は様々な発酵食品であふれています。人類は太古の昔から発酵とうまく付き合ってきました。近年、発酵食品が持つパワーに注目が集まっています。化粧品や医薬品にも利用されるそのパワー、仕組み、おいしさの秘密を紹介します。顕微鏡で微生物の姿ものぞいてみます。



- ・司 会
- ・コーディネーター
- ・定 員
- ・受講料
- ・共 催

高谷 和成

(食品開発学科特任教授)

小林 三智子

(食品開発学科教授)

100名(先着)

無料

食品開発学科



【QRコードでお申込】

事前申込制 6/30(水)から受付開始

【申込方法】 専用フォームのみ (電話での申込はできません)

・事前に専用フォームでお申し込みされた方のみを対象に、オンラインで限定公開いたします。

<https://www.jumonji-u.ac.jp/contribution/region/lecture/>

・「受付完了」の返信メールにて視聴用URLを送付させていただきます。
・講演後、お申込時のメールアドレスに、アンケートを送付させていただきます。
※新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、開催形式を変更する場合がございます。