

いつまでも健康でいきいきとした生活を送るために

# 医療・健康講座

in 田上町交流会館

2024年

3月31日 日

申込締切

3月27日 水

会場 田上町交流会館 1階 多目的ホール

新潟県南蒲原郡田上町大字原ヶ崎新田3072番地1

時間 10:00~11:30 (9:30開場)

定員 90名 (定員に達しましたら、受付を終了させていただきます。)



お申込みは  
こちらから



## カラダの焦げを防いでアンチエイジング! ～糖化を防ぐ食生活の実践～

パンをトーストすると、香ばしい香りとともに美味しそうなキツネ色に色づきます。食品の美味しさに寄与する有名な化学反応として知られていますが、同じ反応がわたしたちの体の中で過剰に起こると、生活習慣病や老化の原因となってしまいます。この講座では、茶色く色づく反応の仕組みやコントロールする方法について学び、いつまでも若々しく、充実した食生活を送るためのヒントをご紹介します。また、田上町産の食材を更においしく、健康的に召し上がっていただくための”食品化学的”工夫をあわせてご紹介いたしますので、皆さまの日常にぜひお役立てください。

講師

新潟薬科大学  
応用生命科学部

能見 祐理 准教授

埼玉県熊谷市出身。日本女子大学家政学部食物学科を卒業後、日本女子大学大学院、お茶の水女子大学大学院に進学し、博士号を取得。お茶の水女子大学生活環境教育研究センターでの研究機関研究員を経て、2014年に新潟薬科大学応用生命科学部に着任。専門分野は食品化学・食品分析学。食品の加工・貯蔵による成分変化の分子メカニズム解明と品質向上に資する制御法の開発を目指して研究を行っている。

