

素材の特性を活用した栽培 および加工技術の開発

講師

鶴永 陽子 教授 (島根大学人間科学部)

日時

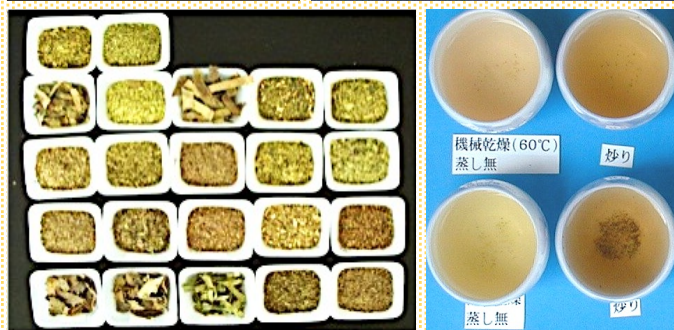
令和5年12月1日(金) 15:00-16:00

方法

Zoomによるオンライン開催

定員100名
参加無料

こちらからお申し込みください→
<https://www.leaf2.shimane-u.ac.jp/enquete/no/geneseminar272>



食品素材が有している3つの機能性（一次：栄養性、二次：嗜好性、三次：生体調節）は、栽培方法、保存方法、加工方法で大きく変化します。私の研究室では、食材の良さを最大限に発揮できる技術の開発を目指しています。特に抗酸化作用について着目し、研究を進めています。講演会では、これまでの研究成果の中から、「光照射によるスプラウト類の抗酸化性向上」と「未利用資源の特性を活用した加工技術の開発」に関する研究を紹介します。