食品開発、フードテック、SDGs…
食に興味のある人集まれ～！

高校生のための１日体験講座

おいしさを科学する食品開発の世界

まだこの世にない「味」を生み出す食品開発の世界。
愛知淑徳大学の食創造科学科の教員が高校生のみなさんに、
たのしく＆わかりやすく食に関る講座を開講します！

2024年8月22日 Thu　**13:00～16:00**
（12:30 受付開始）

愛知淑徳大学　長久手キャンパス
1号棟3階 134 教室

定員 140名 先着順

参加費 無料

企画・分析

1限／13:00～13:45
担当：吉田久美

アントシアニンを用いた青色着色料の可能性

ブドウや赤キャベツ、ブルーベリーなどに含まれる色素のアントシアニンは、ポリフェノールの一種で、安全で体に良い機能があると着目されています。しかし、安定性や価格の面から不利な点もあります。本講座では、食品添加物としてのアントシアニン系着色料の可能性について紹介します。

製造・評価

2限／13:55～14:40
担当：安藤 聡

トマトのおいしさの秘密

食品の開発のためには、その素材の特徴を知ることが重要です。
この講座では、素材の代表選手として、一番人気の野菜″トマト″のおいしさの秘密に迫ります。品種や栽培方法などの「農」の話から、健康に良い機能性成分や調理による味の変化などの「食」の話まで、幅広くご紹介します。

分析・評価

3限／14:50～15:35
担当：菅野友美

「おいしさ」を科学しよう！

食品開発の最終的な判断は「おいしさ」です。しかし、味の好みに個人差があるように「おいしさ」の要因は様々です。
この講座では食品開発に役立つ「おいしさ」の要因や「おいしさ」のメカニズムを科学的に解明していきます。美味しく食べて正しい食生活を目指しましょう。

15:35～
食創造科学科の紹介＆施設見学

2023 年度に完成した新１号館の 4・5 階には食品加工実習室、官能評価室、精密機器室や培養室など最新の設備が整った実験室や実習室が整備されています！この機会に見学しよう！

お問合せ先：食創造科学科体験講座事務局　food_ad@asu.aasa.ac.jp　0561-62-4111（代表）

愛知淑徳大学

お申込みはこちらから！

〒480-1197 愛知県長久手市片平二丁目9　TEL（0561）62-4111（代表）