

大分県立看護科学大学 公開講義

「食品の機能と安全性」

10月2日（金）よりスタート！

講師：カリフォルニア大学デービス校 環境毒性学部

柴本 崇行 (しばもと たかゆき) 教授



1964年 横浜市立大学文理学部化学科卒業

1974年 カリフォルニア大学デービス校 農学部食品工学課程修了

現在、カリフォルニア大学デービス校 環境毒性学部教授、米国農務省農業登録執行委員を務める

食品中に自然に存在する化合物の健康機能と食品の調理加工
行程で発生する化合物の有害性を講義します。

◇講義予定◇

10/2(金) ①食品の機能、安全性の概要

10/9(金) ②機能性食品の概要

10/23(金) ③食品中の各種抗酸化物質と効用

10/30(金) ④アロマケミカルの機能性

11/6(金) ⑤毒性学の概要

11/13(金) ⑥動植物源食品中の有害物質

11/19(木) ⑦食品の環境汚染による問題

11/27(金) ⑧食品加工によって生じる有毒物

毎週 金曜日 16:20~17:50

※第7回のみ19日(木曜日)

講義場所： 講義棟 21講義室

全8回：無料

<問合せ先>

大分県立看護科学大学 生体反応学

市瀬 孝道 TEL:097-586-4430

E-mail:ichinose@oita-nhs.ac.jp