



新潟大学

地域連携フードサイエンスセンター

展示のご紹介

Food Messe Niigata

新たな食品研究を
ご紹介いたします

お米の機能、加工

災害食 介護食

納豆開発

ライスバレー構想

発酵、食品工学 他

農学系

食料供給、食品加工 他

工学系

歯学系

教育学系

医学系

摂食・嚥下機能 他

食育、調理科学 他

生活習慣病予防

ぜひ、お気軽にお立ち寄りください！

A-16： エスカレーターの下です

1) センターのご紹介

医、歯、農、工、教育学系の異分野融合による新たな食品研究の展開

2) 食品製造学研究室における米の利用研究

(農学系／大坪研一研究室)

内容：農水省「超硬質米プロジェクト」の内容のご紹介
食品製造学研究室の研究内容のご紹介

3) 米タンパク質の健康機能

(農学系／門脇基二研究室)

内容：米タンパク質の健康機能を解説

4) 米タンパク質・ペプチドの健康機能素材として利用

(工学系／谷口正之研究室)

内容：米由来の機能性成分の探索とその健康機能素材としての利用について紹介

感染防御機能を有する抗菌ペプチドや炎症抑制作用を有する生体防御ペプチドについて紹介

5) 新しい納豆の開発

(新潟県立大学／村松多芳子研究室)

内容：新たな美味しい納豆の開発例をご紹介

6) 長岡工業高等専門学校¹の食品科学研究

(長岡高専／菅原正義研究室)

内容：長岡高専で行っている食品に関する研究の一例をご紹介

米の湿熱処理、低グロブリン米アルファ米、スイカ糖、わさび

7) 美味しい！高齢者向け、乳幼児向け、新たな非常食・災害食の研究

内容：「食べる視点」に立った非常食、介護食

8) 味覚センサーと官能評価を用いた介護食の研究

(農学系／藤村忍研究室)

内容：介護食を「美味しさ」の視点で検討

9) ライスバレー

(一般財団法人 危機管理教育演習センター／細坪信二)

世界で卓越したコメ研究及び育種・栽培・加工等の技術の集積地である新潟のライスバレー構想をご紹介します。

お気軽にお立ち寄りください

【関連行事のご案内】

○セミナー (朱鷺メッセ)

地域食材の栄養・機能性を活かすための研究と地域活動

[講師] 山口 智子 (新潟大学教育学部)

10月16日(火) 13:00~13:45

お米の科学とビジネスチャンス～米どころ新潟から全国へ発信！～

[講師] 大坪 研一 (新潟大学地域連携フードサイエンスセンター、自然科学研究科(農学部)教授)

10月17日(水) 14:00~14:45

○新潟大学 全学講義

ジョゼット・シーラン氏 (米国)

世界経済フォーラム (ダボス会議) 副議長、前WFP (世界食糧計画) 事務局長

演題：世界の食料問題と飢餓撲滅運動 —食の新潟国際賞を受賞して—

日時：平成24年10月16日(火) 13:10~14:20

場所：新潟大学教育学部 大講義室 (五十嵐キャンパス)

対象：教職員、学生、一般 (学内外を問いません)

<http://www.agr.niigata-u.ac.jp/food-sc/index.html>