

# 新潟大学 実践型教育セミナー 食品の新しい品質評価方法

開催日：平成25年5月8日（水）

場 所：新潟大学 農学部 C棟1階110大講義室  
〒950-2181 新潟市西区五十嵐2の町 8050

主 催：新潟大学 農と食のスペシャリスト養成センター  
新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター  
対 象：食品関係者（企業、研究機関等）、大学院生

## <次 第>

- 13:00～ 開会の挨拶（農と食のスペシャリスト養成センター長 末吉 邦）
- 13:05～ 講演「甘味受容体の構造特性を利用した  
甘味物質のブレンド効果の評価」  
日下部 裕子（食品総合研究所 食認知科学ユニット長）
- 13:45～ 講演「食品の抗アレルギー機能を判定できる動物モデル」  
石川 祐子（食品総合研究所 機能性成分解析ユニット長）
- 14:25～ 講演「DNAチップを活用した食品の機能性と安全性の評価」  
小堀 真珠子（食品総合研究所 機能性評価技術ユニット長）
- 15:05～ 休憩
- 15:15～ ポスター発表（日下部、石川、小堀）
- 15:40 閉会

参加費：無料  
申 込：必要

定員：80名  
締切：5月2日（木）

申込先：地域連携フードサイエンスセンター事務局

[nutr@agr.niigata-u.ac.jp](mailto:nutr@agr.niigata-u.ac.jp) Tel&Fax:025-262-6674 or 6613