

春日井キャンパス・附属農場にて公開講演会が開催されました。

2017年度 名城大学農学部附属農場公開講演会

平成 29 年  
11 月 18 日開催

# 食品の加工・貯蔵の 技術と魅力

名城大学農学部附属農場では、「食品の加工・貯蔵の技術と魅力」をテーマに公開講演会を開催いたします。

食品は鮮度が命とよく言われます。その一方、加工・貯蔵技術により新たな味覚・機能が獲得されることもあり、加工・貯蔵技術は「古い! = おいしくない!」ではなく食べ物をよりおいしく頂く方法の一つであると言えます。本講座では、食品加工・貯蔵の分野で活躍する2人の講師を招き、具体的事例を交えながら食品加工や貯蔵の裏側を紹介します。

講演 **1**

カラダに効く  
お肉の魅力

林 利哉 先生  
名城大学農学部教授



講演 **2**

果物・野菜の収穫後  
生理と家庭における  
取り扱い

鈴木 康生 先生  
名城大学農学部准教授



農学部附属農場は平成 29 年 11 月 18 日（土）、春日井キャンパス・教育研究館・多目的室にて公開講演会「食品の加工・貯蔵の技術と魅力」を開催しました。本農学部応用生物化学科の林利哉教授が「カラダに効くお肉の魅力」、生物資源学科の鈴木康生准教授が「果物・野菜の収穫後生理と家庭における取り扱い」と題して講演が行われました。当日は、あいにくの天候にもかかわらず、春日井市や小牧市、名古屋市など春日井キャンパス近郊から、市民の方々が参加されました。参加者の方々は、食品という身近な話題に興味深く両先生の講演を聞かれており、質問も積極的になされていました。ご参加ありがとうございました。