

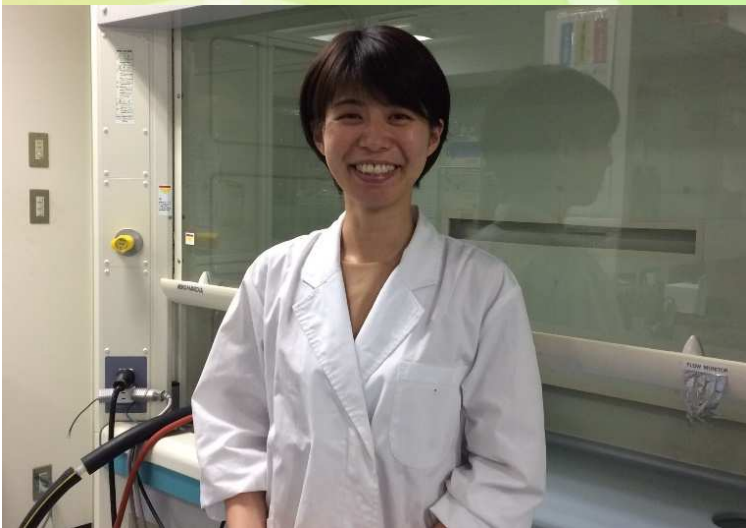
第22回サイエンスカフェ★えひめ

何を食べる？ ～搾りかすの健康効果～

食品の製造過程で出る副産物に健康増進効果があるにもかかわらず、それを食べずに捨ててしまうのは非常にもったいないことです。

私たちは、ジュースや食用油、砂糖の製造過程で出る副産物（搾りかす）に生活習慣病を予防するような効果があることを発見しました。

それらの効果をご紹介します、研究の裏側についてもお話します。



◆話題提供 藤谷 美菜 さん

愛媛大学大学院農学研究科 生命機能学専攻
応用生命化学コース 栄養科学教育分野

1985年生まれ。2004年愛媛大学農学部入学。修士課程を修了するまでお世話になった愛媛大学の栄養科学研究室に戻ってきて1年、教員・研究者の道を歩んでいます。後輩たちと毎日楽しく研究している中、栄養価だけでなく資源の有効活用という観点からも「何を食べるか」を考える必要があると思うようになりました。

日時 平成29年

10月3日(火)

19:00～20:30

場所 愛媛大学 松山市文京町3番
愛大ミュージアム(ミュージアムがある建物です)
1F アクティブラーニングスペース

対象 生き物・食べ物に関心がある人
30人

参加費 200円

主催：NPO 森からつづく道
後援：愛媛大学ミュージアム

◆お申し込み

お名前、電話番号、e-mailアドレス(お持ちの場合)を明記の上、下記の連絡先まで、e-mailあるいはFAXでお申し込みください。

NPO 森からつづく道 (松山市鉄砲町1-7)

e-mail: info@morimichi.org

FAX: 089-992-9152

(ご提供いただいた個人情報は適正に管理し、当事業関係のご連絡にのみ使用します。)