

# 出張講義お申込み

下に必須事項をご記入のうえ、南九州大学入試広報課 FAX0985-83-3436 にご返信ください。講座担当者と調整後、折り返しお電話でご連絡致します。

申込日： 年 月 日

高校名					
ご担当者	所属役職	氏名		ふりがな	
連絡先	TEL	FAX			
	E-mail				
□申込み(1) 又は □第1希望 講義No. <input type="text"/>	希望日	年	月	日( 曜日)	
	希望時間・コマ数	時	分	~	時 分( コマ)
	受講人数	学年	人	・	未定
□申込み(2) 又は □第2希望 講義No. <input type="text"/>	希望日	年	月	日( 曜日)	
	希望時間・コマ数	時	分	~	時 分( コマ)
	受講人数	学年	人	・	未定
□申込み(3) 又は □第3希望 講義No. <input type="text"/>	希望日	年	月	日( 曜日)	
	希望時間・コマ数	時	分	~	時 分( コマ)
	受講人数	学年	人	・	未定
通信欄	※出張講義へのご要望等をご記入ください。				

【お問い合わせ】〒880-0032 宮崎県宮崎市霧島 5-1-2  
フリーダイヤル 0120-3739-20 E-mail [koho@nankyudai.ac.jp](mailto:koho@nankyudai.ac.jp)

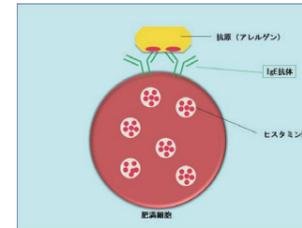
こちらからもお申  
いただけます



# 出張講義のご案内

南九州大学 健康栄養学部 食品開発科学科では、高校生の皆さんに当学科の教育の一端に触れていただくため、下記の要領で出張授業を実施いたします。学科教員が御校へ出向いて分かりやすく講義いたしますので、ぜひご利用くださいますようお願い申し上げます。費用は必要ございませんので、お気軽にお申し付け下さい。講義内容や時間など、ご相談にも応じますのでお問い合わせください。お申し込みやお問い合わせは、お電話、メール、または FAX 申込書をご利用下さい。HP からもお申し込みできます。

## 1 食物アレルギーはなぜ起こるのでしょうか？ - すべての人が安心した食生活を送るために -



食資源利用学研究室 中瀬 昌之 教授  
食物アレルギーは、重要な栄養素であるタンパク質が原因となって起こります。同じタンパク質でありながら、体に有益な働き（栄養素）をする一方で、体に不利益な働き（アレルギー）をしてしまう理由をわかりやすく解説します。

## 2 消費者の立場から食べものについて正しく理解しよう！ - 周りのみんなを幸せにするために -



食資源利用学研究室 中瀬 昌之 教授  
様々な媒体で食に関する情報があふれています。私たちは、「正しい情報」に従い「正しい食生活」を送ることが望まれます。科学的な根拠に従って「周りのみんなを幸せにする」食情報をわかりやすく解説します。

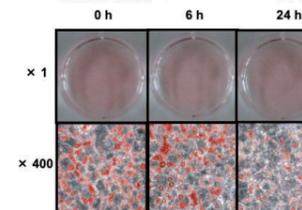
## 3 食の安全を脅かす微生物 - 知って防ごう食中毒！ -



食品衛生学研究室 紺谷 靖英 教授  
食による健康被害を食中毒といいます。その原因物質には様々な物が含まれますが、微生物の占める割合が最も多いです。本講座では、食中毒の原因となる微生物について学び、食中毒予防に役立てましょう。

## 4 肥満とダイエットの科学 - 人間太って何が悪い！ -

脂肪細胞の Oil Red O 染色



食品衛生学研究室 紺谷 靖英 教授  
近年、世界規模で肥満者の割合が増加しています。そもそも肥満とは何でしょうか？何故、肥満になると健康に良くないのでしょうか？簡単にダイエットできる方法はないのでしょうか？わかりやすく説明します。

## 5

リニューアル準備中

6

リニューアル準備中

7

### 食品醸造に活躍する麹菌・酵母



発酵醸造食品学研究室 岡崎 善三 教授  
醸造に利用される微生物はカビ・細菌・酵母です。これらの醸造微生物の働きによって、様々な発酵食品及び酒類が製造されます。  
今回は、酒類のうち、ワイン、焼酎、ビールがどのように製造されるのか？を説明します。

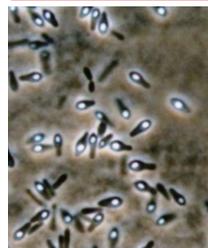
8

### 食品加工の製造プロセスって結構すごいんだ！？

発酵醸造食品学研究室 岡崎 善三 教授  
食品製造においては、HACCP 導入により製造エリアを厳格に管理しています。  
この講義では、その製造エリアで活躍する「無菌的な充填設備」、「異物検査機（X線透過装置）」などを紹介します。

9

### 食品の殺菌とは？ - 基本から最新の殺菌技術まで -



食品安全学研究室 長田 隆 教授  
食品の殺菌は加熱殺菌が主体です。この加熱殺菌の成り立ちと理論についてわかりやすくお話しします。さらに、現在食品業界が抱えている微生物トラブルや問題について解説します。

10

### HACCPとは？ - HACCP 導入を支援してきた経験から -



食品安全学研究室 長田 隆 教授  
HACCP とは？何でしょう。食品事業者には HACCP 導入が法律で定められ 2020 年には完全運用が開始となりました。米国のアポロ計画により誕生した HACCP について、実際の製造現場での課題も交えながら HACCP をわかりやすくお話しします。

11

### 食品の香りとニオイ



食品加工学研究室 矢野原 泰士 教授  
香料を用いずに、食品自体が持つにおいを抑えたり、際立たせたりできれば、好き嫌いのある人でも食べられる食品が生まれるかもしれません。「におい」の面から食品を評価する研究などについて、ご紹介します。

12

### 食品分野で活躍する酵素



食品加工学研究室 矢野原 泰士 教授  
「食品のおいしさ」と「におい」には、密接な関係があります。発酵食品（味噌、醤油など）において、酵素が働くことによって、香り成分が生成されますが、これらの例を挙げて、食品加工の観点から、お話しします。

13

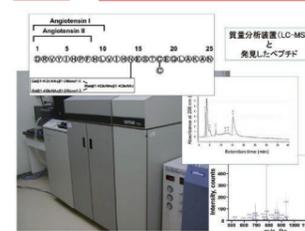
### 体に良い食品には何が入っているの？



食品機能利用学研究室 永田さやか 准教授  
食品の中には様々な体に良いと言われる成分が含まれています。そこで食品には、どのような成分が含まれていて、実際に体内でどのような働きをしているのかを学びましょう。

14

### ペプチドって何だろう？



食品機能利用学研究室 永田さやか 准教授  
近年、健康食品でペプチドという言葉をよく聞くようになりました。でもペプチドってどんなもので何をしているのでしょうか？食品に含まれるペプチドについて分かりやすく説明します。

15

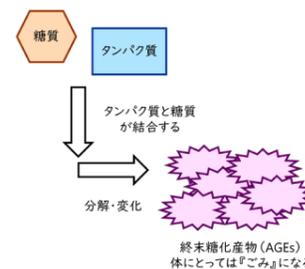
### 「ポリフェノール」とはなんなのか？



食資源利用学研究室 山崎 楓 助教  
お茶や果物などでポリフェノールという成分をよく聞き出すと思います。このポリフェノールとはいったいどんな成分なのか？どんな機能性があるのか？をわかりやすく説明します。

16

### 「糖質」が多いとなぜいけないの？



食資源利用学研究室 山崎 楓 助教  
糖質は体にとって大事なエネルギー源でなくてはならないものです。しかし、糖質を多く取り過ぎると肥満になるほか、糖尿病や動脈硬化など重篤な病気につながる危険があります。糖質が体の中でどのような働きをしているのかを学びましょう。