

公開講座

主催
実践女子大学
生涯学習センター



第1回

食生活科学科

【後援】日野市

食生活を科学する —加工食品の温故知新—

日時: **2018年10月6日(土) 13:30 ~ 16:00**

会場: 本館 441 教室 (13:15 から開場)

申し込み不要 直接会場にお越しください。

食品加工は、食品をおいしくし、保存性を高めるだけでなく健康増進のためにも大きく貢献しています。特に発酵食品は健康に寄与するとして、高い評価を得ています。本講座では発酵食品とは何か、その発展の歴史と最新の技術についてわかりやすく解説します。

「和食文化を支える発酵食品の効能」

13:30 ~ 14:30

生活科学部食生活科学科 **秋田 修** 教授

「チーズの歴史と日本で独自に発展したチーズ」 14:50 ~ 15:50

チェスコ株式会社 技術顧問 **田中穂積** 氏

実践女子大学 日野キャンパス

〒191-8510 東京都日野市大坂上 4-1-1

交通アクセス

- ①徒歩 約12分
- ②日野ミニバス【豊田駅北口行】(③番のりば) 約4分
『実践女子大学』下車+徒歩約1分 40分に1本程度
- ③京王バス「高幡不動駅行」(⑤番のりば) 約4分
『日野市役所』下車+徒歩約6分 10分に1本程度

- ①京王バス【日野駅行】(②番のりば) 約14分『日野市役所』下車+徒歩約6分
- ②日野ミニバス【豊田駅北口行】(④番のりば) 約21分
『実践女子大学』下車+徒歩約1分

実践女子大学 公開講座 案内ページ

<http://www.jissen.ac.jp/society/study/citizen/index.html>

問い合わせ先: 実践女子大学生涯学習センター (TEL.042-589-1212)

事前申込
不要

入場
無料

