

食品サマースクール

2022

8.17

開催日

Wed 10:00 AM

事前申込制

7/22 (金) まで



https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScQEthry3deI9SSMlwpfIMVUKT55aft4TMIG31RZqZrE6cMlWw/viewform?usp=ssf_link

対象：高校1～3年生

参加費：無料

募集人数：50名程度 先着順

*但し高学年を優先することがあります。

*昼食は各自持参

静岡県立大学 食品生命科学科では、安全でおいしく健康に良い食品を開発するための「食と生命の科学」を教育・研究しています。最先端の研究を進めている先生や大学生の先輩たちに教わりながら、奥深い食の世界をのぞいてみませんか？

体験実験テーマ

1. 栄養素と遺伝子のスイッチの関係を蛍光タンパク質で見てみよう
2. おいしさを彩る”味と香り”の世界
3. 食品の抗酸化力を測ろう
4. ゼブラフィッシュの摂食行動の観察
5. 食品に含まれる着色料の正体をあばけ！

実施場所

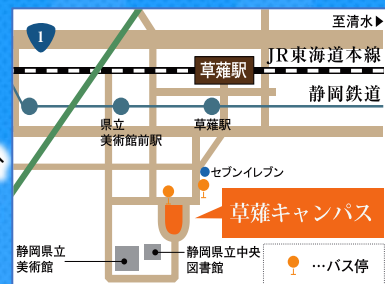
静岡県立大学食品栄養科学部 静岡市駿河区谷田 52-1

大学の駐車場は利用できません。公共交通機関をご利用ください。

電車：JR「草薙駅」または静岡鉄道「県立美術館前駅」、「草薙駅」から徒歩15分

バス：JR「草薙駅」南口バス停から草薙団地行き(三保草薙線)で「県立大学入口」下車、徒歩5分

*平日の午前のみ「県立大学前」下車が可能(下車0分)



お問い合わせ 静岡県立大学 食品栄養科学部 食品生命科学科
食品生命情報科学研究室 中野祥吾 <snakano@u-shizuoka-ken.ac.jp>

Summer School

01 栄養素と遺伝子のスイッチの関係を 蛍光タンパク質で見よう

生物の遺伝子は、栄養素や化学物質などのまわりの環境に応じてオン・オフが切り替わります。実習では、このオン・オフを「光る」遺伝子組換え微生物を用いて可視化します。

02 おいしさを彩る”味と香り” の世界

普段何気なく口にする食品にはどんな成分が入っているのでしょうか？お菓子に含まれる味・香り成分を分析し、おいしさを感じる仕組みを考えてみましょう。

03 食品の抗酸化力を測ろう

酸化障害は様々な疾病の原因となります。しかし、食品の中には酸化障害を防いでくれるものがあります。今回、茶や果物飲料などの抗酸化力を調べます。

04 ゼブラフィッシュの摂食 行動の観察

私たちは味覚などの外部感覚を頼りに食物を探したり、食事を味わったりします。本実験では小型魚類の摂食行動を観察し、生き物が栄養を感じ取る仕組みについて学びます。

05 食品に含まれる着色料の 正体をあばけ！

お菓子や漬物などの身の周りの食品に添加されている「着色料」を取り出し、薄層クロマトグラフィという方法で調べてみましょう。食品添加物の安全性についても学べます。

参加申込webフォーム

申込期限

7月22日(金)

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScQEthy3del9SSMwpmfMVUkT55afi4TMIG31RZqZrE6cMWw/viewform?usp=sf_link



*希望テーマごとに先着順の受付となります。また申込状況によっては早期に締め切ることがあります。

*新型コロナウイルス感染症の影響により中止や内容の変更が生じる場合があります。

8月17日(水) 当日のスケジュール

- 10:00 大学に集合 全体説明
- 10:30 各テーマに分かれて体験実験開始
- 15:00 テーマごとに終了、解散

昼食は各自持参してください。
大学の食堂は利用できません。

*終了時間はテーマによって多少前後します