

シリーズ体験講座 食品科学のすゝめ

(1) 実験講座「観察しよう！しょうゆやみそを造る微生物の世界」

(菊間 隆志 准教授)

日時: 9月 28日 (日) 10:30 - 12:00, 対象: 高校生・一般, 募集人数: 20名.

内容: しょうゆやみそ製造に欠かせない麹菌や酵母を光学顕微鏡で観察し、形態や大きさなどの特徴を調べます。また、大腸菌も観察して、細菌と菌の違いを学びます。

(2) 実験講座「DNA実験：PCRを使って自分のアルコール体質を調べてみよう！」

(陶山 明子 教授)

日時: 10月 4日 (土) 10:00 - 13:00, 対象: 高校生, 募集人数: 10~20名.

内容: 参加者自身の髪の毛からDNAを抽出し、PCRを用いてアルコール体質を判定します。

(3) 体験講座「フレーバー調合に挑戦だ！」

(坂本 幸司 教授)

日時: 10月 11日 (土) 10:30 - 12:00, 対象: 高校生・一般, 募集人数: 20名.

内容: ハーブやフルーツフレーバーを調香して、天然と人工の香りをそれぞれ楽しめます。

(4) 講習会「学んで味わおう！チーズの世界」

(陶山 明子 教授)

日時: 11月 8日 (土) 15:00 - 16:30, 対象: 高校生・一般, 募集人数: 40名.

内容: 講師としてチーズプロフェッショナルを招聘します。チーズの知識を学びながら、チーズを試食します。

(5) 体験講座「やってみよう、味噌づくり！」

(陶山 明子 教授)

日時: 12月 20日 (土) 10:30 - 12:00, 対象: 高校生・一般, 募集人数: 30名.

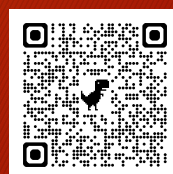
内容: 味噌づくりを体験しながら、味噌に関する知識も学びます。

講座の参加費用は、無料です。

いずれの講座も、別府大学 36号棟内 (発酵食品学科)で行います。

参加希望の方は、下記 URLまたは右のQRコードからご応募ください。

<https://forms.gle/WehRGDL4QdPgfb8e6>



主催: 別府大学 食物栄養科学部 発酵食品学科
大分県別府市北石垣82

お問い合わせ:

坂本 幸司
koji_s@nm.beppu-u.ac.jp
0977-86-6727