

令和6年度
県立広島大学公開講座

食品に係わる 微生物の光と影

微生物を利用した食品等の製造は、古来より我々にとって馴染みのあるものです。日本を含む東アジアは、醸造・発酵が盛んな地域として知られています。食品等の微生物による恩恵を受けている部分が光であるとするならば、微生物によって産生される毒素の影響等を受けている部分は影となります。この講座はリカレント教育の一つとして、食品等に係わる微生物の光と影について、幾つかのトピック等を提供させていただきます。

日時

8/30

金

14:40～16:10

場所

県立広島大学庄原キャンパス5111実験室

対象

主に中学校・高等学校の教員（一般の方の受講も歓迎します）
※申込締切：令和6年8月16日（金）

受講料

3,000円

お申込み・お問い合わせ

右のQRコードまたはURLの内容を確認し、

〔申込フォーム〕に入力してください。

または、「参加申込書」に必要事項を記入してFAXでお申し込みください。

<https://www.pu-hiroshima.ac.jp/site/koukai-kouza/s-kouza20240830.html>



〒727-0023 庄原市七塚町5562番地

県立広島大学庄原地域連携センター

☎0824-74-1000(9:00～17:00)

食品に係わる微生物の光と影

講師：生命環境学科 助教 有馬 寿英

日本を含む東アジア地域は古来より醸造・発酵が盛んであるため、我々はそれらに係わる微生物とともに生活を営んできています。日常生活を豊かにする食品等の製造に利用されている微生物がある一方、毒素の産生や食品等での変敗を引き起こす微生物も存在しています。食品や飲料等に係わる微生物の光と影について、

幾つかのトピックを紹介させていただきます。



-----✕切り取り線✕-----

氏名（ふりがな） ()

所属

住所 〒

電話 () -

日中の連絡先：

E-mail