

品 前

日時：2017年11月18日（土曜）13：00～17：00
会場：広島大学 生物生産学部 C206 講義室

座長：伊豆 英恵 主任研究員（酒類総合研究所）

講演者：北垣 浩志 教授（佐賀大学農学部）
講演1：『麹セラミドの腸内環境改善作用』（13:00～）



講演者：加藤 範久 名誉教授（広島大学大学院生物圏科学研究科）
講演2：『麹菌プロテアーゼの腸内フローラ改善作用』（13:45～）

座長：加藤 範久 名誉教授（広島大学大学院生物圏科学研究科）

講演者：黒田 学 研究員（天野エンザイム株式会社）
講演3：『麹菌酵素のヘルスケア分野での利用』（14:30～）

座長：鈴木 卓弥 教授（広島大学大学院生物圏科学研究科）

講演者：伊豆 英恵 主任研究員（酒類総合研究所）
講演4：『発酵食品「酒粕」の機能性成分と健康効果』（15:30～）

講演者：中山 二郎 准教授（九州大学大学院農学研究院）
講演5：『日本人の腸内フローラ』（16:15～）

交流会：大学会館 食堂 17:30～19:00 会費：一般3,000円、学生1,000円
※ 事前登録は必要ありませんのでお気軽にご参加ください。

講演

講演 1. 『麴セラミドの腸内環境改善作用』

講演 2. 『麴菌プロテアーゼの腸内フローラ改善作用』