

食品成分の機能性を解析する方法と 動物実験での新たな取り組み

講師：山梨学院短期大学 食物栄養科 萱嶋泰成 教授

【講座概要】

2022年7月、「チョコレートの原材料となるカカオの中に個体寿命を伸ばす作用を持った成分がある」という論文が発表されました。この発見は、生命現象解明のためのモデル生物の一つであるキロショウジョウバエ(*Drosophila melanogaster*)を実験動物として用いたことによってもたらされました。本講座では、食品成分の機能性を解析する方法論について概説し、食品成分の機能性を解析するツールとしては新しい「キロショウジョウバエ」とはどのような生物か、カカオに寿命延長効果をもたらす成分があることはどのようにしてわかったか、これまでにショウジョウバエで明らかになった食品成分の機能は何かがあるか、について解説します。

【開催日時】2023年3月16日(木) 18時受付 18時30分～20時00分

【申込期間】2023年2月6日(月)～3月9日(木)13時まで

【場所】山梨学院短期大学(酒折キャンパス) サザンタワー3階 ST-301講義室

【定員】対面形式:90名 オンライン形式:100名

【交通】

電車:JR酒折駅下車徒歩3分

お車:城東通り沿い第2駐車場をご利用ください

バス:山梨学院大学下車

【お申込み/お問い合わせ先】

〒400-8575

山梨県甲府市酒折2-4-5

山梨学院短期大学

TEL:055-224-1400

FAX:055-224-1396

ホームページURL:

https://www.ygjc.ac.jp/rar_center/
(以下のQRコードからもアクセス可)

【お申込み方法】

受講する講座名・郵便番号・住所・氏名・

電話番号・メールアドレスを添えて「山梨学院

短期大学ホームページ」からお申し込みください。

詳細はホームページをご確認ください。

受講料は無料です。



山梨学院短期大学
YAMANASHI GAKUIN JUNIOR COLLEGE

