

生物学のおよび化学的食リスク因子とその制御法

日時:平成28年11月26日(土) 13:00~

場所:静岡県男女共同参画センター あざれあ 大会議室

静岡市駿河区馬淵1丁目17-1

主催:公益社団法人日本農芸化学会中部支部

共催:静岡県立大学

参加費:無料(会員でない方も来聴歓迎)



プログラム

13:00- 開会の挨拶

13:10- 食品中のヒ素化合物の化学形態と生体影響

小林 弥生(国立研究開発法人国立環境研究所)

13:55- ナノマテリアルを持続的に活用していくためのナノ安全科学・ナノ最適デザイン研究

東阪 和馬(大阪大学大学院薬学研究科)

14:40- 休憩

15:10- ヒラメのクドア食中毒の現状と対策

横山 博(東京大学大学院農学生命科学研究科)

15:55- ポリフェノール類による毒素型食中毒抑制メカニズムの解明

島村 裕子(静岡県立大学食品栄養科学部)

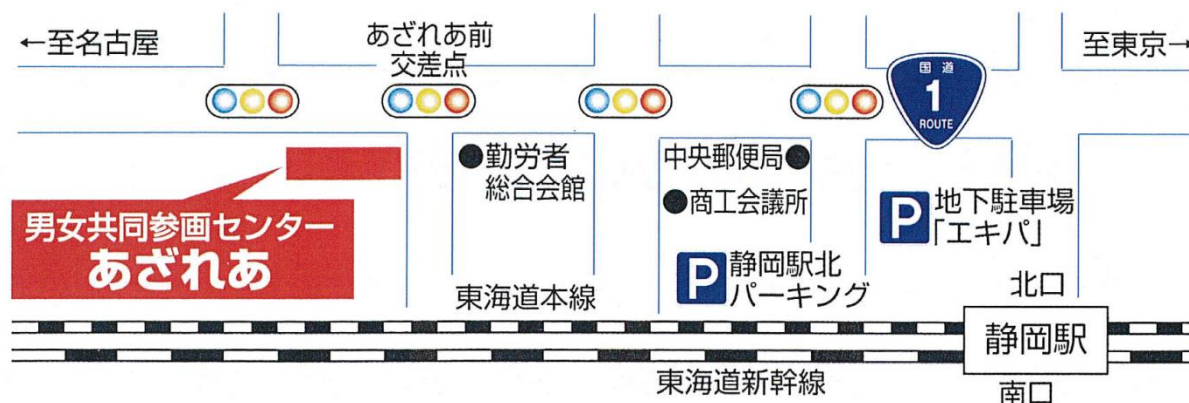
16:40- 閉会の辞

17:00- 懇親会(あざれあ館内 食堂はれのひ)

事前申込 一般 2,500円、学生 500円; 当日申込 一般 3,000円、学生 1,000円

アクセス

東海道新幹線の静岡駅
(在来線の静岡駅と同じ)
より国道1号線沿いに西へ
徒歩9分です。



問い合わせ先

シンポジウム世話人 増田修一(静岡県立大学食品栄養科学部)

〒422-8526 静岡市駿河区谷田52-1

Tel & Fax : 054-264-5528

E-mail : masudas@u-shizuoka-ken.ac.jp

