

新たな食品開発に向け、  
新食品素材の開発が進められています。  
今回は、「医歯・工・農」の先端的融合研究の  
成果について解説していただきます。  
皆様お誘い合わせの上、お気軽にご参加ください。

唾液

口腔

シリーズ講演会 第19回 | 食品のサイエンス・テクノロジー  
**唾液のはたらきとヘルスケア**

～ 食品開発へのヒント～

講演プログラム

❖ 「唾液中の成分とそれらのはたらき」

| 新潟工科大学工学部 教授 | 齋藤 英一 氏

❖ 「オーラルヘルスと全身の健康」

| 東京歯科大学化学研究室 教授 | 加藤 哲男 氏

■ 日時 / 2015年 **1月20日** 火 PM1:30~PM4:30

■ 会場 / 新潟大学 駅南キャンパス「ときめいと」  
新潟駅直結(プラーカ1-2F) 新潟市中央区笹口1丁目1番地 TEL.025-248-8141  
※ご来場の際は公共交通機関をご利用ください。

■ 対象 / 食品関係者・一般

■ 主催 / 新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター

定員

先着順 **80**名

参加費無料  
要申込み

お申し込みはE-メールまたはFAX



[nutr@agr.niigata-u.ac.jp](mailto:nutr@agr.niigata-u.ac.jp)



025-262-6674



フードサイエンスセンター

検索

<http://www.agr.niigata-u.ac.jp/food-sc/>

主 催

新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター