日本農芸化学会 Science Café in 福岡

アンチエイジング食品の可能性
～食べて健康増進～

最近、アンチエイジングを謳う食品を目にする機会がとても増えてきたのではないでしょうか。今回のサイエンスカフェでは、アンチエイジングを実現する食品を開発するための試みを紹介します。

特に食品による記憶機能改善の可能性について紹介するとともに、その恰好の素材としての“鶏ムネ肉”の驚くべき機能について紹介します。記憶機能を維持していくためにはどんなものを食べていけばいいか、皆さんで一緒に考えてみましょう。

＼ こんな興味のある人におすすめ ／

- アンチエイジングに良い食べものって？
- 食品の働きって？
- 健康長寿のために何をする？

講師：片倉 喜範 (かたくら よしのり) さん
九州大学大学院 農学研究院 教授

挨拶： 本城 賢一 (同 准教授・日本農芸化学会 広報委員)
丸山 明子 (同 准教授・日本学術会議農芸化学分科会委員)

日時： 2022年12月3日（土）13:00-14:30
会場： 福岡市科学館 4階交流室①
*新型コロナ対策へのご協力をお願いします
参加申込み： 福岡市科学館
11月30日(水)12:00までに こちら からお願いします
参　加　費： 無料
定　　員： 15組（1組2名まで）（事前申込み制・先着順）
お問い合わせ： 本城 賢一（honjoh@agr.kyushu-u.ac.jp）

主催： 日本農芸化学会
共催： 日本学術会議 農芸化学分科会
協力： 福岡市科学館