

Introduction to Food Toxicology: Pesticide residues and fungal toxins 「食品安全入門（残留農薬とかび毒の話）」

お茶の水女子大学では、平成20年度より「国際規格のFD戦略」として、国際通用性を高めることに重点をおいたファカルティ・ディベロップメント事業を実施しています。

今回、その一環として、柴本崇行教授をアメリカのカリフォルニア大学デービス校から講師として招き、講演をしていただくことになりました。柴本教授は、アメリカ西海岸のトップクラスの大学である同校で食品の安全の分野で教育と研究を永年行ってこられた方です。

また、講演は英語で行われるので（日本語通訳つき）、英語での専門的な学習に触れる格好の機会です。

日 時：11月26日（木）5・6限
（13時20分～14時50分）
場 所：生活本館306室
使用言語：英語（日本語通訳つき）
受講料：無料
申込：不要（直接会場へお越しください）
司 会：大塚 讓（お茶の水女子大学教授）

Reduction of Acrylamide Formation

Prepared in low temperature: Low acrylamide formation

Prepared in high temperature: High acrylamide formation

Proposed Formation from

Asparagine

Schiff's base

Acrylamide

講 師：柴本崇行（アメリカ・カリフォルニア大学デービス校教授）

略 歴：B.S., Chemistry, Yokohama City University, 1964
M.S., Agricultural Chemistry, University of California, Davis, 1972
Ph.D., Agricultural Chemistry, University of California, Davis, 1974
Postdoctoral Scholar, Department of Food Science and Technology, UC Davis, 1974
Associate Professor, Department of Environmental Toxicology, UC Davis, 1983
Professor, Department of Environmental Toxicology, UC Davis, 1987

主要研究業績：Shibamoto, T.; Bjeldanes, L. F. *Introduction to Food Toxicology*, 2nd Ed. Elsevier Inc., San Diego, CA, 2009.
Shibaamoto, T.; Kanazawa, K.; Shahidi, F.; Ho, C.-T. (Eds.). *Functional Food and Health*, ACS Symposium Series 993, ACS Washington, DC, 2008.
Shibamoto, T.; Terao, J.; Osawa, T. (Eds.). *Functional Foods for Disease Prevention II: Medicinal Plants and Other Foods*. ACS Symposium Series 701, ACS, Washington, DC, 1998.



【講演会に関する問合せ】
大塚讓 otsuka.yuzuru@ocha.ac.jp

【国際規格FDIに関する問合せ】
教育企画チーム TEL 03-5978-5193
kyouiku.kikaku@cc.ocha.ac.jp



お茶の水女子大学
Ochanomizu University