



2025年度大阪公立大学公開講座

その科学的メカニズム 油脂を含む食品の おいしさと

トロや霜降り肉など油脂を多く含む食品は格別なおいしさを持ちます。また、ケーキやドーナツなどのように、油脂を加えることで食品がおいしくなります。このように油脂はおいしさを向上させる作用を持ちますが、その科学的メカニズムは不明でありました。我々の研究グループは世界に先駆けて、油脂のおいしさのメカニズムの解明に取り組んできました。本講座ではその概要を紹介します。

※油脂を含む食品例として
お菓子を試食いただきます。



講師：松村 成暢

大阪公立大学 生活科学研究科 准教授

2025年 ※感染症の流行や自然災害等の影響により、日程・開催方法・講座内容等が変更となる場合があります。

7月12日(土) 10時30分～12時00分

申込フォーム



- 会場：大阪公立大学 I-site なんば 2階（大阪市浪速区敷津東2-1-41 南海なんば第1ビル）
- 定員：60名（申込者多数の場合は抽選） ■ 対象者：どなたでも ■ 受講料：2,000円
- 申込方法：下の(1)(2)いずれかの方法でお申し込みください。お一人様につき、一回のお申し込みが必要です。
 - (1) 申込フォーム：本学Webサイトまたは右記二次元コード「申込フォーム」からお申し込みください。
 - (2) 往復はがき：往信用はがきに①氏名（フリガナ）、②年齢、③郵便番号・住所、④電話番号、⑤このチラシの入手先をご記入の上、下記宛先へお送りください。

※返信用はがきは両面とも白紙でお送りください。

(宛先) 〒556-0012 大阪市浪速区敷津東2-1-41 南海なんば第1ビル

大阪公立大学 産学官民共創推進室「油脂を含む食品」係

※受講の可否は6/27(金)までに通知します。届かない場合は必ずお問い合わせください。

■ 問合せ先：大阪公立大学 産学官民共創推進室 社会連携担当 Tel 06-7656-5112 Fax 06-7656-5203

大阪公立大学
生涯学習・公開講座Webサイト ▶

大阪公立大学 公開講座

検索



大阪公立大学
Osaka Metropolitan University

※お申し込みの際の個人情報は、申込後の事務連絡、統計資料等の作成および本学公開講座等のご案内に使用いたします。利用目的以外の使用については、一切いたしません。

申込締切
6月18日(水)必着