

平成19年度  
大阪樟蔭女子大学 公開講座

【講演テーマ】 「あなたの知らない低温の世界」  
—生鮮食品の氷温貯蔵—

【講師】 安藤 真美 (あんどうまみ)  
大阪樟蔭女子大学 学芸学部食物栄養学科 准教授

【専門分野】 調理科学

【主な業績】 Effect of super-chilling storage on maintenance of freshness of squid  
(*Loligo edulis*) *Food Sci. Technol. Res.*, 11, 355-361 (2005)  
クルマエビの鮮度保持に対する氷温貯蔵の効果, *氷温科学*, 7, 17-22(2004)他

【日時】 平成19年9月15日(土) 14:00~16:00(開場13:30)

【場所】 大阪樟蔭女子大学(小阪キャンパス)円形ホール

【受講料】 無料

【定員】 200名(定員になり次第締切り)

【対象】 一般成人及び学生

主催

大阪樟蔭女子大学

URL <http://www.osaka-shoin.ac.jp>

主管

大阪樟蔭女子大学 学芸学部 食物栄養学科

# 平成19年度 大阪樟蔭女子大学 公開講座 「あなたの知らない低温の世界」 — 生鮮食品の氷温貯蔵 —

## 【講座内容】

生鮮食品の保存は低温が基本です。低温といえば冷蔵庫や冷凍庫をすぐに連想します。ところが近年、そのどちらとも少し違う「氷温」という概念が広がりつつあります。0℃以下であるけれども凍ってはいない温度で、しかもパーシャルフリージングとは少し違う保存方法について、その概念と有効性及び実用例を紹介します。

## 【申込み先及び申込み方法】

ホームページまたはハガキ・ファックスに以下の事項をご記入の上、お申込みください。

1. 大阪樟蔭女子大学公開講座 食物栄養学科（小阪キャンパス）
2. 氏名（ふりがな）・年齢
3. 郵便番号・住所・電話番号

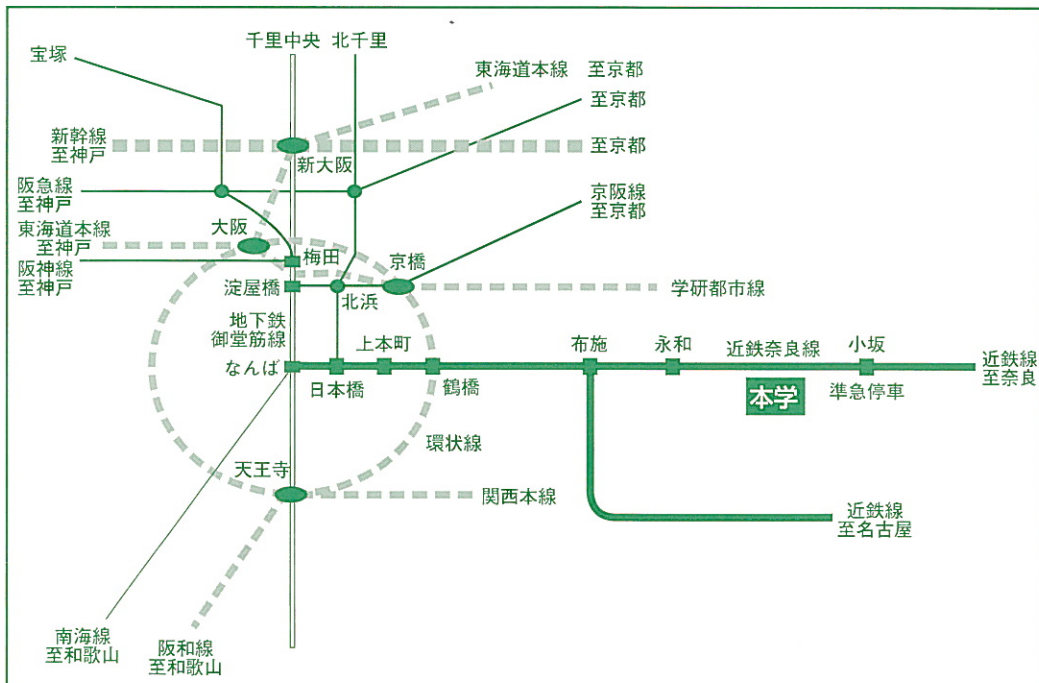
〒577-8550 東大阪市菱屋西4-2-26

TEL 06-6723-8237 Fax 06-6723-8348

大阪樟蔭女子大学 学術振興課

なお受講許可書はお送りしませんので当日会場へお越しください。

**申込締切り／平成19年9月11日（火）必着**



※駐車スペースがございませんのでお車でのお越しはご遠慮ください。

近鉄奈良線小阪駅下車 西へ300メートル 徒歩3分

●大阪から…30分 ●難波から…20分 ●天王寺から…25分

## 【個人情報の取り扱いについて】

受講のお申込みに際し、ご提供いただいた個人情報は適切な方法で管理し、法令上の理由等特段がない限り、受講者の同意なしに第三者への開示・提供はいたしません。

また、受講者の個人情報は、本学の責任において登録・管理し、今後の講座のご案内等を送る際に利用させていただきますのでご了承ください。

なお、上記の利用目的に同意できない場合は、ご連絡いただければ提供いただいた個人情報を削除することができます。