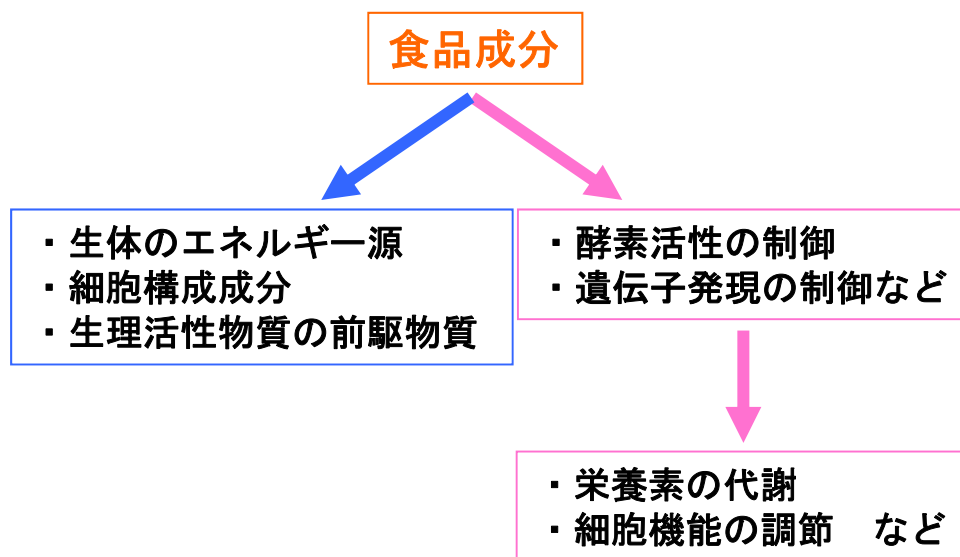


受験生の皆さんへ

# 『 食品中の有効成分を探索しよう！活用しよう！ 』

山形大学農学部 食品・応用生命科学コース 准教授 井上 奈穂 (INOUE, Nao)



## 食品の一次機能

→生命活動を維持するために必要不可欠！

## 食品の二次機能

→「おいしさ」や「見た目の美しさ」も重要！

## 食品の三次機能

→健康維持や向上など生体調節機能に密接に関わっている！

ヒトは生体のエネルギー源となり、構成成分となる食品を食べなければ生きていけません。また、食事を摂る際にはその「おいしさ」や「見た目」も重要な要素です。それら以外に、食品には疾病の予防や改善、生体防御、老化抑制などさまざまな生体調節機能に関わる成分を有しているという側面もあります。食品・応用生命科学コースでは、食品の有効成分の探索や機能性・安全性の評価などに関する研究を行っています。

専門分野： 食品栄養化学分野  
自己紹介： 2016年5月に山形大学に着任しました。

連絡先： 0235-28-2869  
e-mail : naoinoue@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp

