

「知ってなっとく! 食品添加物」 ～食の安全について考えよう～

日本は現在、1,400種類を超える食品添加物が認可される添加物大国!

実際にどのように使われ、どのように作用しているのでしょうか?

食品添加物の現状、食生活の危機を訴えた「食品の裏側」の著者、安部 司先生のお弟子さんの鳥沢 泰弘さんを講師にお迎えし、目の前で実験や試飲をしていただきながら、食品添加物の作用や目的について、わかりやすくお話していただきます。

☆内容☆

① 身近な食品添加物によるデモンストレーション

- ・無果汁ジュースの作成(合成着色料・人工香料について)実演
- ・だし汁の作成(たんぱく加水分解物・アミノ酸・エキス類)添加物のみで実演・試飲

② 食品添加物の使用目的についてのお話

③ 天然なら安全? 中身は?

食品添加物に限らず、食に関すること、なんでもご質問ください!

ぜひこの機会に参加してみませんか?

お子様の自由研究のテーマとしても、面白いのではないのでしょうか。

昨年はコロナの影響で
開催を見送る事となり、
ご迷惑おかけしました。
この度、再度開催する
ことになりました。
ご参加お待ちしております。

日時：令和3年8月21日(土)

第1回 10時半～12時

第2回 13時～14時半

第3回 15時～16時半

会費：中学生以上300円
(小学生以下は無料)

講師：鳥沢 泰弘さん

一般社団法人 加工食品診断士協会認定 加工食品診断士
公益財団法人 日本健康・栄養食品協会認定 食品保健指導士
日本食品保健指導士会 関東支部副支部長
神奈川県未病サポーター

場所：自然食百科 柿の木 2Fにて

申込：電話 086-428-8227

メール info@kakinoki.net

定員：各回15名様ずつ



※ コロナ対策の為、定員を減らしています。
※ ご参加の際はマスクの着用をお願い致します。