

2022 CAFI Special Lecture を対面形式で開催しました。

2022 CAFI Special Lecture を2022年8月26日(金)に、青葉山コモンズ 第1講義室で開催しました。本セミナーでは東北大学外国人研究者招聘フェローシップ制度によりBakrie大学から来日したArdiansyah 教授に、“Indonesian Fermented Foods: Functional Properties and Global Strategy.”と題して、インドネシアにおける伝統的な発酵食品について講演いただきました。

講演の中では 400年以上の歴史がある大豆の発酵食品であるテンペや、醤油に似た甘い調味料であるkecap、発酵乳であるdadlh等の製法や、その機能について紹介をいただきました。30名を超える聴講者から多くの質問があがり、有意義なセミナーとなりました。講演の最後には、CAFIセンター長である白川仁教授より、Certificate of Appreciation が授与されました。



2022 CAFI Special Lecture

Indonesian Fermented Foods: Functional Properties and Global Strategy



Speaker: Ardiansyah, PhD.
Associate Professor,
Department of Food Science,
Universitas Bakrie.

Friday, August 26th, 10:30 am
Aobayama-commons, Lecture Room #1

Indonesia has abundant natural resources which are rich in biodiversity. Moreover, Indonesia possesses much local wisdom, which brings many opportunities to develop various functional foods and nutraceutical products based on these traditional values. Variety of fermented foods in Indonesia are derived from heterogeneity of traditions, cultural preference, and different geographical areas. Physiologically bioactive compounds in fermented foods have received extensive attention in recent decades because of their functionality. Some Indonesian fermented foods have been studied for their production, functional properties, and health benefits. Consumption of fermented food will be an important part globally since food industry tends to produce and promote great value product which make positive contribution to economic growth. To go globally, collaboration works are needed to improve Indonesian fermented food in term of stability, functional properties, health benefits, sensory, standardization, and convenience.



文・大崎雄介、白川仁