

CFAI Special Seminar を開催しました

CFAI Special Lecture を2023年12月12日(火)に、青葉山コモンズ 大会議室で開催しました。本セミナーではBakrie大学から来日したArdiansyah 教授に、“Functional Properties of Fermented Rice Bran”の演題で講演をいただきました。

講演の中では、玄米を白米に精米する際に生じる米糠の新規利用方法の一例として、疾患モデルラットを用いた実験から、発酵米糠が高血圧や脂質代謝改善といった生活習慣病の改善作用を示しているデータなどが得られており、今後の発展が期待されるという内容を紹介いただきました。

20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、CFAI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。



2023
CFAI Special Seminar

“Functional Properties of Fermented Rice Bran”



Speaker: **Ardiansyah, PhD.**
Professor, Department of Food Technology, Universitas Bakrie, Jakarta Indonesia

Tuesday, December 12th, 13:30 pm

Large conference room on the 1F, Graduate School of Agricultural Science. (1階大会議室)

Rice bran (RB) is a by-product of the rice milling process, which refers to the processing of brown rice into polished rice. RB is well known to have beneficial properties. However, the utilization of these compounds is limited and need more effort to increase its functional properties. One of the methods that can significantly increase the added value of RB as well as its bioactivity is the solid-state fermentation. It can also be one of the strategies in the production of RB as a functional ingredient with higher bioactivity for health promotion effects.

Keywords: bioactive compounds; fermentation; functional properties; rice bran; solid-state fermentation.

