

対小麦アレルギー、ダイエット食材として脚光を浴びる グルテンフリー食品の開発と普及への方策

日時
2018年 4月18日 (水)
10:30 ~ 16:30

会場 産業科学システムズ会議室 (東京都千代田区富士見1-5-1)

講座概要・POINT

2020年の東京オリンピック・パラリンピックを間近に控え、来日外国人のさらなる増加が見込まれる中、海外ではかなり普及しているグルテンフリー食品が日本では極めて少なく、普及が遅れているため、それら食品の開発・普及は喫緊の課題です。

本セミナーでは、まず、グルテンフリー食品開発の予備知識としてセリアック病、小麦アレルギーについて、ついで、欧米におけるグルテンフリー食品の動向とそのニーズ、グルテンフリー食品用素材の特徴と利用、さらに、いくつかのグルテンフリー食品の開発例についてグルテンフリー食品研究の第一人者である瀬口正春神戸女子大学名誉教授が解説します。受講者は研究及び実際の商品開発の現状、新たなニーズを知り、商品開発、さらには海外進出の可能性が広がります。

税込受講料

1名 39,960円
2名以上1名 36,720円

案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分
JR中央線(緩行線)
地下鉄東西線(A5出口)
地下鉄有楽町線・南北線(A4・B2a出口)
都営地下鉄大江戸線(A4出口)

<お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名住所・連絡先(TEL・FAX・E-mail)をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかをお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルはお受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

講師 瀬口正晴氏 神戸女子大学名誉教授
日本穀物科学研究会会長 農学博士

内容

グルテンフリー食品開発のための予備知識

- 1) グルテン不耐性、セリアック病、及び小麦アレルギーのちがい
 - a) セリアック病について
 - b) セリアック病の歴史、人体でのメカニズム、有毒グルテン構造
- 2) 日本のセリアック病について

欧米におけるグルテンフリー食品の動向

- 1) マーケット、消費者、
- 2) ラベル、検査試験(ELISA-MALDI-TOF MS)

グルテンフリー食品用素材の特徴と利用

- 1) グルテンフリー食品成分
- 2) 日本のグルテンフリー食品について材料等

日本の大学に於けるグルテンフリー食品の研究について
グルテンフリーパンへの日本の粘性食材

様々なグルテンフリー食品開発には

- 1) グルテンフリーパンおよびグルテンフリー食品
仕込み、加工
- 2) その他のグルテンフリー食品
仕込み、加工

我が国におけるグルテンフリー食品のニーズと将来展望
Solution and Consulting / 質疑応答

【事前アンケートのご質問について解説致します】

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ
<http://www.ebrain-j.jp/>

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675
E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 グルテンフリー食品の開発と普及への方策

セミナーコード

1101-180418

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/4/18 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課 (正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
				()
			FAX	-
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				