

健康生活の飛躍的向上と腸管免疫防衛を發揮する

乳・乳製品の生理機能性と新規乳製品の開発

日時
2017年 7月20日 (金)
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)

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でお願いします。
- ・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。

講座の趣旨・POINT

本セミナーでは、乳・乳製品が持つ香りや味・コク、そしてどの成分がおいしさに影響を及ぼし、且つ、健康機能に有用か等を把握するため、前半では、乳・乳製品を取り巻く情勢とそのおいしさの評価および新規乳製品の製造に向けての付加価値向上技術について、また後半では、乳・乳製品の人体に及ぼす生理機能性とくに免疫機能性について分かりやすく解説します。

講師

農研機構 畜産研究部門乳製品開発ユニット長 博士 (農学) 野村 将氏
東北大学大学院 農学研究科 准教授 博士 (農学) 北澤 春樹氏
(食と農免疫国際教育研究センター・副センター長)

・乳・乳製品を取り巻く情勢と付加価値向上技術

1. 乳・乳製品を取り巻く情勢
 2. いろいろな乳製品
1) 牛乳の利用体系 2) 発酵乳製品
 3. 乳酸菌について
1) 乳酸菌とは 2) 乳酸菌の役割 3) 乳酸発酵スターター
 4. 乳製品の付加価値向上
1) 各地の取り組み 2) 農研機構の研究トピックス
- 10:30 ~ 12:30 野村 将氏

・食品・飼料免疫学を基礎とする健康生活の飛躍的向上 ~生理機能性とくに免疫機能性のトピックス~

1. 酪農の歴史におけるミルク革命
 2. 乳酸菌と人、植物、動物から発酵食品へ
 3. メチニコフの先見性
 4. 乳成分の生理機能性
 5. 畜産における世界的課題、ワンヘルス
 6. 食と農免疫国際教育研究センターの取り組み
 7. プロバイオティクス、イムノバイオティクス、イムノジェニクス他の定義
 8. イムノバイオティクスの選抜・評価系
 9. 自然免疫を基礎とするイムノバイオティクスの利用性
 10. 薬のみに頼らない健在育成から健康生活の向上
- 13:30 ~ 16:30 北澤 春樹氏

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 乳・乳製品の生理機能性と新規乳製品の開発

セミナーコード

1101-180720

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/7/20 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				