

おいしい食品開発における 抗酸化能の効果的活用法とその測定・評価

日時
2018年 7月30日 (月)
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)

講師 東京家政大学家政学部栄養学科 准教授 管理栄養士
博士(学術) Ph.D 小林 理恵氏
農業・食品産業総合技術研究機構 食品健康機能研究領域
機能成分解析ユニット長 博士(農学) 石川 祐子氏

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。

講師

- ・抗酸化能を高めたおいしい調理品の創製と献立づくり
10:30 ~ 12:30 (小林 理恵氏)
 1. おいしさとは
機能性を高めただけでおいしくなければ食べ続けられない
 2. そばに含まれる抗酸化成分
ソバポリフェノール「ルチン」「ケルセチン」の機能性と嗜好性へ関与
ソバポリフェノール含量の高いソバ粉を用いた調理品の嗜好性
 3. ケミルミネッセンス(化学発光)法による抗酸化能のスクリーニング
AAPH-CL法の原理と測定法
 4. 調理条件の相違によるソバ調理品の抗酸化能の変動
研究成果の事例を紹介
 5. 日常の食事における料理の工夫, 組み合わせにより抗酸化能は向上する
1) 和食献立の事例 2) 洋食献立の事例 3) 中国料理献立の事例
- ・食品等を対象とする妥当性の確認された抗酸化能評価法と食品素材の抗酸化能
13:30 ~ 16:30 (石川 祐子氏)
 1. 食品の抗酸化能とは
1) 抗酸化能とは何か
2) 食品の抗酸化能評価を行う意義
 2. 妥当性確認された食品の抗酸化能評価法
1) 酸素ラジカル吸収能(ORAC)評価法
2) 一重項酸素消去能(SOAC)評価法
3) 2種類抗酸化能評価法の内容とその妥当性確認について
 3. 農産物・食品の抗酸化能評価と評価値データベースの構築

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

おいしい食品開発における抗酸化能の効果的活用法とその測定・評価

セミナーコード

1101-180730

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/7/30 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