

セミナー 発酵食品用微生物の特性とヘルシーでおいしい商品開発のポイント

日時
2018年 8月28日 (火)
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

講師 実践女子大学生活科学部食生活科学科 学部長 教授 農学博士 秋田修氏
菊正宗酒造株式会社生産部生産管理グループ課長 博士 (理学) 高橋俊成氏

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。

プログラム (~ 秋田 修氏、高橋 俊成氏)

- ・微生物の基本的性質 10:30 - 11:30
- 1. 微生物の種類と特性
- 2. 発酵食品製造に利用されている微生物の特性
 - 1) 細菌類 乳酸菌、酢酸菌、納豆菌など
 - 2) 酵母類 アルコール発酵酵母、味噌・しょうゆ酵母
 - 3) カビ 黄麹菌、黒麹菌
- ・伝統的発酵食品の特性と使用される微生物の働き 11:30 - 12:30
- 1. ミルクを原料とする発酵食品
 - 1) 乳酸発酵食品 (乳酸菌) 2) チーズ (乳酸菌、カビ)
- 2. 米や穀類を原料とする発酵食品
 - 1) みりん・甘酒 (米麹、麹菌) 2) 清酒・焼酎 (米麹、乳酸菌、酵母)
 - 3) 発酵パン (パン酵母)
- 3. 大豆や野菜・果実を原料とする発酵食品
 - 1) 納豆 (納豆菌) 2) みそ・醤油 (麹菌、乳酸菌、酵母)
 - 3) 漬物、果実酢、発酵茶など
- ・発酵食品開発の考え方 13:30 - 14:30
- 1. 製品コンセプトの設計
- 2. 原料の選択
 - 1) これまでにない新規性のある原料 2) 特産品の利用 3) その他
- 3. 使用する微生物の選択
 - 1) 原料と使用微生物の組み合わせ 2) 製造条件の設計
- ・発酵食品の健康効果と新しい発酵食品の紹介 14:30 15:00
- 1. 伝統的発酵食品 (和食) の健康効果
 - 1) 酒類の健康効果 2) 発酵調味料の健康効果
- 2. プロバイオティクス効果、プレバイオティクス効果 3. 新しい発酵食品
 - 1) 特定保健用食品 2) 機能性表示食品
- ・発酵食品の研究開発の実例紹介 15:00 - 16:30
- 1. 伝統と革新による価値創造研究開発
- 2. 伝統的清酒製造技術を活かした商品開発事例
 - 1) 清酒製造における乳酸菌の役割
 - 2) 乳酸菌を利用した米乳酸発酵飲料の開発
- 3. 新規酵母変異株の育種と清酒製造への利用
 - 1) GABA高含有清酒の開発 2) 果実様香気が高い清酒の開発

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

参加申込書

発酵食品用微生物の特性とヘルシーでおいしい商品開発のポイント

セミナーコード

1101-180828

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/8/28 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