

セミナー

発酵食品用微生物の特性とヘルシイ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)

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

税込受講料

1名 39,960円
2名以上1名 36,720円

プログラム (~ .秋田 修氏、 .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。

- ・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

質疑応答

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イ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				