

食品のメイラード反応の基礎とその利用・活用法・例

日時
2018年 11月6日(火)
10:30~16:30

受講料
1名 37,000円+税
2名以上1名 34,000円+税

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。

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

お茶の水女子大学 大学院人間文化創成科学研究科 教授 村田容常氏

日本メイラード学会会長、 農学博士

MCフードスペシャリティーズ(株) 研究開発統括本部 製品開発研究所

酵母エキスアミノ酸G 兼 基盤研究センター 主任研究員 勝又忠与次氏

メイラード反応: 化学的基礎と食品における意義 10:00~14:25

1. 食品の褐変
 - 1-1 色とは 1-2 食品の変色・褐変
2. 食品におけるメイラード反応
 - 2-1 メイラード反応の基礎と化学
 - a アウトライン b 反応基質と反応条件
 - c 初期反応、中期反応、後期反応
 - 2-2 メイラード反応の食品学的意義
 - a 品質(色、香り) b 栄養 c 安全性
 - 2-3 メイラード反応と食品の安全性
 - a HAA b BMDLとMOE c アクリルアミド
 - 2-3 メイラード反応によって生成される色、味、香り
 - a 色素 b 味修飾物質 c 色と香りと味の関係
 - 2-4 食品の褐変事例
 - a オレンジジュースやチーズの貯蔵褐変
 - 2-5 新規メイラード色素の同定
 - a フルフラール・リシン系 b キシロース・リシン系
 - c グルコース・システイン系など

お茶の水女子大学 大学院人間文化創成科学研究科 教授 村田容常氏

食品開発におけるメイラード反応の活用 14:30~16:30

1. メイラード反応概要
2. 食品におけるメイラード反応の機能と事例、
3. 食品におけるメイラード反応の活用法
 - 3-1 香りへの効果 3-2 呈味への効果 3-3 色への効果
 - 3-4 機能性の付与
4. メイラード反応を利用した調味料の開発例

弊社調味料を中心に
MCフードスペシャリティーズ(株) 研究開発統括本部 製品開発研究所
酵母エキスアミノ酸G 兼 基盤研究センター 主任研究員 勝又忠与次氏

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675

E-mail: education@ebrain-j.com

<http://www.ebrain-j.jp/>

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 食品のメイラード反応の基礎とその利用・活用法・例

セミナーコード

1101-181106

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/11/6 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	()
			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				