

きのこの第一人者がきのこを使った新商品開発のヒントを解説
きのこの科学とおいしい菌活

日時
 2018年 12月11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 東京農業大学 地域環境科学部 森林総合科学科 教授
 博士(林学) 江口文陽 氏【 】
 ホクト株式会社 取締役きのこ総合研究所所長
 工学博士 弁理士 稲富 聡 氏【 】

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をお願いします。
- ・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。

きのこを科学する ~健康増進から環境修復まで~

- きのこ栽培の歴史
 (1) 日本人のきのこを食べる習慣 (2) 人工栽培(原木栽培・菌床栽培)
 (3) 生産技術の向上と種菌開発 (4) 東日本大震災の風評被害の防止
 (5) きんこの生産・販売の拡大を目指して
 - きのこの成分と栽培法の重要性
 (1) きんこの栄養素 (2) 創薬および創食の研究戦略
 (3) きんこは天然資源 (4) きんこの複合成分の有効活用
 - きのこの機能性
 (1) 一次機能、二次機能、三次機能
 (2) 機能評価方法と疫学的評価方法の動向
 (3) きんこの持つ生体調節機能成分
 (4) 機能性と加工、調理、保蔵の方法
 (5) きんこと生活習慣病
 (6) ヒトと類似した疾患モデル動物試験(前臨床試験)と臨床試験
- 江口 文陽 氏 10:30~14:25

きのこで菌活 ~おいしい"きのこ"とその機能性

- ホクトが栽培しているきのこについて
 (1) ホクトの栽培きのこの種類 (2) ホクトの栽培きのこの特徴
 - ホクトのきのこ栽培について
 (1) きんこ栽培の厳選について (2) ホクトの栽培の特徴について
 (3) 安心安全なきんこ栽培
 - ホクトの品種開発について
 (1) エノキタケの新品種開発 着色しないエノキタケの開発
 (2) ブナシメジの新品種開発
 (3) エリンギ、マイタケの新品種開発 (4) 霜降りヒラタケの新品種開発
 - ホクトのきのこの含有成分について
 (1) 一般的なきんこの成分
 (2) ブナシメジのオルニチン
 (3) マイタケのビタミンD
 - ホクトのきのこの機能性
- 稲富 聡 氏 14:30~16:30

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 きのこの科学とおいしい菌活

セミナーコード

1101-181211

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/12/11 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				