

きのこの科学と機能性 機能性を保持した加工・保蔵法と新商品開発事例

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
 - 日本人のきのこを食べる習慣
 - 人工栽培(原木栽培・菌床栽培)
 - 生産技術の向上と種菌開発
 - 東日本大震災の風評被害の防止
 - きのこの生産・販売の拡大を目指して
- きのこの成分と栽培法の重要性
 - きのこの栄養素
 - 創薬および創食の研究戦略
 - きのこは天然資源
 - きのこの複合成分の有効活用
- きのこの機能性
 - 一次機能、二次機能、三次機能
 - 機能評価方法と疫学的評価方法の動向
 - きのこの持つ生体調節機能成分
 - 機能性と加工、調理、保蔵の方法
 - きのこ生活習慣病
 - 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
 - ホクトの栽培きのこの種類
 - 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
 - きのこ栽培の厳選について
 - ホクトの栽培の特徴について
 - 安心安全なきのこ栽培
- ホクトの品種開発について
 - エノキタケの新品種開発 着色しないエノキタケの開発
 - ブナシメジの新品種開発
 - エリンギ、マイタケの新品種開発
 - 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
 - 一般的なきのこの成分
 - ブナシメジのオルニチン
 - マイタケのビタミンD

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 きのこの科学と機能性

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				