

乳製品の付加価値向上とおいしいチーズ開発技術・例

日時
2018年 12月18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

国立研究開発法人 農研機構 畜産研究部門畜産物研究領域

乳製品開発ユニット長 博士（農学） 野村 将氏

森永乳業（株） 研究本部食品開発研究所 主任研究員 博士（農学）水野 礼氏

NPO法人 チーズプロフェッショナル協会 副会長 農学博士 堂迫俊一氏

（雪印乳業（株）（1974～2007）、同社技術研究所長（2002～2007））

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

- 乳・乳製品を取り巻く情勢と付加価値向上技術 野村 将氏 10:30～12:30
 1. 乳・乳製品を取り巻く情勢
 2. いろいろな乳製品
 - 1) 牛乳の利用体系 2) 発酵乳製品
 3. 乳酸菌について
 - 1) 乳酸菌とは 2) 乳酸菌の役割 3) 乳酸発酵スターター
 4. 乳製品の付加価値向上
 - 1) 各地の取り組み 2) 農研機構の研究トピックス

チーズ市場を取り巻く環境と新製品開発事例 水野 礼氏 13:25～14:55

1. チーズ市場を取り巻く環境
 - 1) 企業での研究開発 2) チーズの種類、市場、消費量
2. ナチュラルチーズの製品開発事例
 - 1) ナチュラルチーズの製造方法 2) ナチュラルチーズの開発事例
3. プロセスチーズの製品開発事例
 - 1) プロセスチーズの製造方法 2) プロセスチーズの開発事例
4. 近年のトレンド
 - 1) 世界のチーズ 2) 乳を使用しないチーズ様食品

チーズのおいしさと健康機能 堂迫俊一氏 15:00～16:30

1. カゼインミセルの構造と特性
 - 1) カゼインミセルの構造 2) 酸によるカゼインミセルの変化
 - 3) 凝乳酵素によるカゼインミセルの変化
 - 4) 熟成によるカゼインの変化と風味
2. チーズの健康効果
 - 1) チーズを食べると太るのか？
 - 2) チーズは塩分が高いので高血圧になるのでは？
 - 3) チーズは虫歯予防に有効 4) チーズは認知症予防に有効

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

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

E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 乳製品の付加価値向上とおいしいチーズ開発技術・例

セミナーコード

1101-181218

太枠内をご記入の上FAX（03-3264-5675）してください。

2018/12/18 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				