

# 乳製品の付加価値向上とチーズ開発事例

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
  - 乳・乳製品を取り巻く情勢
  - いろいろな乳製品
    - 牛乳の利用体系
    - 発酵乳製品
  - 乳酸菌について
    - 乳酸菌とは
    - 乳酸菌の役割
    - 乳酸発酵スターター
  - 乳製品の付加価値向上
    - 各地の取り組み
    - 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

- チーズ市場を取り巻く環境
  - 企業での研究開発
  - チーズの種類、市場、消費量
- ナチュラルチーズの製品開発事例
  - ナチュラルチーズの製造方法
  - ナチュラルチーズの開発事例
- プロセスチーズの製品開発事例
  - プロセスチーズの製造方法
  - プロセスチーズの開発事例
- 近年のトレンド
  - 世界のチーズ
  - 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

- カゼインミセルの構造と特性
  - カゼインミセルの構造
  - 酸によるカゼインミセルの変化
  - 凝乳酵素によるカゼインミセルの変化
  - 熟成によるカゼインの変化と風味
- チーズの健康効果
  - チーズを食べると太るのか?
  - チーズは塩分が高いので高血圧になるのでは?
  - チーズは虫歯予防に有効
  - 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](mailto: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チーズ開発事例

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	( )
			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				