

健康食品のための

米の加工利用と商品開発のポイント

日時
2019年 1月30日 (水)
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)
遠方からもご参加しやすいよう開始を10:30に設定しております。

講師 筑波大学 生命環境系 教授 博士 (農学) 北村豊氏【 】
亀田製菓(株) お米研究所 新領域開拓チーム
マネージャー 歯学博士 伊藤彰氏【 】

受講料
1名 37,000円+税
2名以上1名 34,000円+税
案内図

開催にあたって
米の利用拡大のため、様々な研究、取組みが行われていますが、本セミナーでは、健康食品として注目されている玄米の栄養・健康機能性や、その利用を容易にする粉砕法、パンやヨーグルト、スイーツへの加工法とともに、米を活用したいいくつかの商品開発事例、官能評価を活用した米菓開発や、新規米素材に関する情報を分かりやすく紹介します。



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。

プログラム

- ・玄米の栄養・健康機能性と石臼水挽による食材利用
 - 1. コメの基本的特性
 - (1) コメのポストハーベスト技術 (2) 玄米・白米の生化学的特性
 - (3) 玄米・白米の加工利用 (4) 糠の栄養・健康機能
 - (5) 胚芽の栄養・健康機能 (6) 機能性表示の可能性 (7) まとめ
 - 2. 玄米の湿式粉砕
 - (1) 炊飯白米の粉砕 (コメゲル加工) (2) 生玄米の粉砕 (水挽玄米の加工)
 - (3) 水挽専用石臼 (Micro wet milling) の開発 (4) まとめ
 - 3. 湿式粉砕玄米の加工利用
 - (1) グルテンフリーパン (2) 玄米ヨーグルト (3) 玄米スイーツ (4) まとめ
- 10:30 ~ 14:25 筑波大学 北村 豊氏
・お客様ニーズ起点の米加工品 (食品、素材) の研究開発
- 1. 低タンパク質米飯
 - (1) 腎臓病患者の推移、ニーズ (2) 低タンパク質化の技術
 - (3) 有用性のエビデンス開発の取組 (4) まとめ
 - 2. 飲み込みやすいおかゆ
 - (1) 嚥下困難者のニーズ (2) 飲み込みやすいおかゆのエビデンス開発
 - (3) 「飲み込みやすい」物性を活用した「イオンバランスおかゆ」の取組
 - (4) まとめ
 - 3. 他技術開発の取組
 - (1) 植物性乳酸菌 k-1、k-2 のエビデンス
 - (2) 米胚乳タンパク質の健康機能性
 - (3) 米菓のおいしさの見える化に関する取組 (4) まとめ
- 14:30 ~ 16:30 亀田製菓(株) 伊藤 彰氏
Solution and Consulting / 質疑応答

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 米の加工利用と商品開発のポイント

セミナーコード

1101-190130

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/1/30 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				