

# 発酵食品の開発・製造における微生物の活用法と新規食品への応用

日時  
2019年 2月21日 (木)  
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 実践女子大学生生活科学部食生活科学科 学部長、教授  
農学博士 秋田 修氏  
菊正宗酒造(株)生産部生産管理グループ課長  
博士(理学) 高橋俊成氏

受講料  
1名 37,000円+税  
2名以上1名 34,000円+税

## プログラム

### 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。

- 発酵食品製造に利用されている微生物の特性と働き 10:30 - 11:30
  1. ミルクを原料とする発酵食品における微生物の働き
    - 1) 乳酸発酵食品(乳酸菌) 2) チーズ(乳酸菌、カビ)
  2. 米や穀類を原料とする発酵食品における微生物の働き
    - 1) みりん・甘酒(米麹、麹菌) 2) 清酒・焼酎(米麹、乳酸菌、酵母)
    - 3) 発酵パン(パン酵母)
  3. 大豆や野菜・果実を原料とする発酵食品における微生物の働き
    - 1) 納豆 2) みそ・醤油(麹菌、乳酸菌、酵母) 3) 漬物、果実酢、発酵茶など
- 発酵食品開発の考え方 11:30 - 12:30
  1. 製品コンセプトの設計
    - 1) はじめに 2) 嗜好性重視か機能性重視か 3) 食品の形態
  2. 原料の選択
    - 1) これまでにない新規性のある原料 2) 特産品の利用 3) その他
  3. 使用する微生物の選択
    - 1) 原料と使用微生物の組み合わせ 2) 製造条件の設計
- 発酵食品の健康効果と新しい発酵食品の紹介 13:30 14:30
  1. 伝統的発酵食品(和食)の健康効果
    - 1) 酒類の健康効果 2) 発酵調味料の健康効果
  2. プロバイオティクス効果、プレバイオティクス効果
    - 1) 乳酸菌のプロバイオティクス効果 2) 機能性成分のプレバイオティクス効果
  3. 新しい発酵食品
    - 1) 特定保健用食品 2) 機能性表示食品
- 発酵食品の商品開発の実例紹介 14:30 - 16:30
  1. 企業における商品開発の重要性
    - 1) 食品企業における商品開発の使命 2) 食品企業における商品開発の進め方
  2. 清酒製造技術の異分野商品開発への応用
    - 1) 清酒製造における乳酸菌の役割
    - 2) 乳酸菌を利用した米乳酸発酵飲料および化粧品素材の開発
  3. 酵母育種技術を活かした価値創造型商品開発の実例
    - 1) GABA高含有清酒の開発 2) 果実様香気が高い清酒の開発

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

参加申込書 発酵食品の開発・製造における微生物の活用法と新規食品への応用

セミナーコード

1101-190221

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/2/21 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 |             |    |             |             |