

優れた特質をもつ大豆とその機能性を新商品開発に活かす

# 大豆の機能性と食品開発への利用法

日時  
2019年2月28日(木)  
10:30~16:30

## 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。

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

茨城大学 農学部 食生命科学科 准教授 中村彰宏氏  
不二製油グループ本社(株)未来創造研究所 河野光登氏  
タカノフーズ(株)納豆研究部門 西川宗伸氏

大豆はタンパク質、油脂当多くの成分を豊富に含み、それらの健康機能性にも注目が集まっています。本セミナーでは、大豆の栄養機能性の基礎、大豆の保健機能食品に関する認定制度や開発への取り組みについて、また、代表的大豆発酵食品である納豆に関して、大豆そのものにある機能性成分に加え、発酵中に納豆菌の作用により増強される成分の機能性に着目した商品開発等事例について分かり易く解説します。

## 内容

- ・大豆の機能性成分と食品への応用 ~大豆多糖類の機能性を中心に~  
中村 彰宏 氏 10:30~12:30
  1. 大豆タンパク質の機能性について
  2. 大豆タンパク質を利用した加工食品について
  3. 大豆タンパク質を酵素分解したペプチドの機能性と食品への利用について
  4. 大豆食物繊維からの水溶性大豆多糖類の製品化について
  5. 水溶性大豆多糖類の構造と食品の物性機能について
- ・大豆タンパク質の生理機能を活かした保健機能食品への取り組み  
河野 光登 氏 13:25 - 14:55
  1. 大豆タンパク質の生理機能~生活習慣病に対する大豆タンパク質の効果~
  2. 保健機能食品とは~制度の解説と現状の紹介~
  3. 大豆タンパク質と保健機能食品  
~トクホ実績と機能性表示食品への難しさ~
  4. 弊社の取り組み~大豆 コングリシニンでのトクホへの挑戦~
- ・納豆の機能性とそれを活かす新たな商品開発事例
  1. 納豆市場の近況
  2. 納豆の製法方法について
    - (1) 製法の紹介
    - (2) 納豆菌と発酵について
  3. 納豆の機能性について
    - (1) 大豆の機能性成分
    - (2) 発酵で増える機能性成分
  4. 機能性を訴求した納豆の商品開発事例

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 大豆の機能性と食品開発への利用法

セミナーコード

1101-190228

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/2/28 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				