

ヨーグルト利用乳酸菌の基礎とヨーグルトの製造技術

日時
2019年 3月14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。

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 明治大学農学部 農芸化学科 発酵食品学研究室
准教授 博士(農学) 佐々木 泰子氏
元 明治乳業(株)ヘルスサイエンス研究所/食機能科学研究所研究員
(株)明治 研究本部 商品開発研究所 発酵乳開発研究部
博士(バイオサイエンス) 堀内 啓史氏

本セミナーでは、ヨーグルトに関する乳酸菌の基礎とヨーグルト乳酸菌の共生メカニズムについて、また、「脱酸素低温発酵」技術を中心としたヨーグルトの製造技術その開発経緯等、我が国におけるヨーグルト研究のエキスパートが分かり易く解説します。

プログラム

- 乳酸菌のヨーグルト発酵・ストレス応答・共生に関する基礎科学
10:30~14:25(途中1H休憩) 明治大学農学部 氏
1. 乳酸菌の優れた特性
 - (1) 乳酸菌とは、乳酸菌のゲノム
 - (2) なぜ乳酸菌は発酵食品の影の主役なのか
 - (3) 発酵速度の重要性
 2. 乳酸菌のストレス応答
 - (1) 生産工程でのストレス
 - (2) プロバイオティクスとして、生体内でのストレス
 - (3) 胃酸・酸素・胆汁酸ストレスに対する乳酸菌の応答と適応
 3. ヨーグルト発酵と共生
 - (1) なぜ共生が必要なのか?
 - (2) 共生に関わる遺伝子の探索
- ・ヨーグルトの製造技術開発について
14:30~16:30 株式会社 明治 堀内 啓史 氏
1. 世界の発酵乳
 2. 発酵乳の歴史
 3. ヨーグルトの歴史(自家製~工業化の歴史)
 4. ヨーグルト製品の分類
 - (1) 静置型ヨーグルト
 - (2) 攪拌型ヨーグルト
 5. ヨーグルトの製造技術
 - (1) 一般的な製造技術
 - (2) 独自製造技術「脱酸素低温発酵」を中心に
 - a) ヨーグルトの品質とおいしさ
 - b) ヨーグルト商品開発の考え方
 6. 5(2)に関連した学術研究(「脱酸素低温発酵」の研究を中心に)
- 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 「ヨーグルト利用乳酸菌の基礎とヨーグルトの製造技術」

セミナーコード

1101-190314

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/3/14 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				