ISSEC Solutions Techno Management Consulting Seminar

食べ物の風味や見た目、品質に大きく影響するメイラード反応---効果的に活用し、商品開発につなげる方法は？

食品のメイラード反応の基礎とその利用・活用法・例

◆日時

2019年 6月21日（金）
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
お茶の水女子大学　基幹研究院　自然科学系　教授　村田容常氏
日本メイラード学会会長、　農学博士
ＭＣフードスペシャリティーズ（株）　研究開発統括本部　製品開発研究所
酵母エキスアミノ酸Ｇ　兼　基盤研究センター　主任研究員　勝又忠与次氏

Ⅰ　食品におけるメイラード反応：化学的基礎、安全性、着色・褐変義
１．食品の褐変
1-1　色とは　　1-2　食品の変色・褐変
２．食品におけるメイラード反応
2-1　メイラード反応の基礎と化学
a　アウトライン　　b 反応基質と反応条件
c 初期反応、中期反応、後期反応
2-2　メイラード反応の食品学的意義
a　品質（色、香り）　b 栄養　c 安全性
2-3　メイラード反応と食品の安全性
a ヘテロサイクリックアミン(HAA)　b BMDLとMOE　c アクリルアミド
2-4　メイラード反応によって生成される色，味，香り
a 色素　b 味修飾物質　c 色と香りと味の関係
2-5　食品の褐変事例
a オレンジジュースやチーズの貯蔵褐変
2-6　新規メイラード色素の同定と食品中のメイラード色素
a フルフラール・リシン系　b キシロース・リシン系
c グルコース・システイン系 d.醤油やビール中のメイラード色素など
お茶の水女子大学　　教授　村田容常氏

Ⅱ　食品開発におけるメイラード反応の活用　14：30～16：30
１．メイラード反応概要
２．食品におけるメイラード反応の機能と事例、
３．食品におけるメイラー反応の活用法
3-1　香りへの効果　3-2　呈味への効果　　3-3　色への効果
3-4　機能性の付与
４ メイラード反応を利用した調味料の開発例
弊社調味料を中心に
ＭＣフードスペシャリティーズ（株）　主任研究員　勝又忠与次氏

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　食品のメイラード反応の基礎とその利用・活用法・例

セミナーコード
1101-190621

太枠内をご記入の上FAX（03-3264-5675）してください。　　2019/6/21　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	当日ご持参　銀行振り込み

この講座をお知りになった媒体を〇で囲んでください　パンフ　はがき　Eメール　ホームページ　検索サイト（　　）　その他