

# 食行動に関わる感覚・学習・情動の働きとその脳基盤

日時  
2019年 7月5日 (金)  
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  
大阪大学大学院人間科学研究科 教授 博士 (人間科学) 八十島 安伸氏

## 受講料

1名 37,000円 + 税  
2名以上1名 34,000円 + 税

## 履歴

1995年 大阪大学人間科学部 助手、2000年 福島県立医科大学医学部 講師  
2007年 大阪大学大学院人間科学研究科 准教授、2017年 同 教授

## 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。

## プログラム

### ・冷凍すり身と水産練り製品製造の科学

阿部 周司 氏

10:30 - 14:25

1. 冷凍すり身の科学
2. 魚肉タンパク質の特徴
3. 冷凍すり身の製造工程
4. 原料魚の鮮度と質
5. 水晒し
6. すり身の冷凍 (冷凍の科学的観点から)
7. 凍結保護材について (糖とリン酸塩)
8. 冷凍すり身の品質
9. 冷凍すり身の扱う上でのリスク
10. 水産練り製品とは
11. 水産練り製品の製造原理
12. 空摺り、塩摺り、本摺りで起きていること
13. 水産練り製品の加熱工程で起きていること (タンパク質の変性と絡めて)
14. 水産練り製品の物性評価

### ・練り製品製造の基礎と新技術および新商品開発のポイント

吉富 文司 氏

14:30-16:30

1. 練り製品製造の基礎
    - (1) 代表的な練り製品製造工程について
    - (2) 主な加熱方法について
  2. 新技術の紹介
    - (1) マイクロ波による連続加熱・成型法について
    - (2) その特徴について
  3. 新商品開発のポイント
    - (1) 市場面と技術面について
    - (2) 有効なマーケティングについて
- 質疑応答

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675

<http://www.ebrain-j.jp/>

Email: [uketsuke@ebrain-j.jp](mailto:uketsuke@ebrain-j.jp)

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 食行動に関わる感覚・学習・情動の働きとその脳基盤

セミナーコード

1101-190705

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/7/15 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				