

チョコレートの科学・商品力とそのヒット商品開発のポイント

日時
2019年 10月7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 株式会社明治 研究本部 乳酸菌研究所 健康科学研究部
機能評価2G長 博士(農学) 夏目 みどり氏
森永製菓株式会社 新領域創造事業部 テクニカルディレクター
チョコレートソムリエ 小野 隆氏

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。

プログラム

Study and Learning

- チョコレートの機能性 夏目 みどり氏 10:30~13:00
1. カカオ豆の歴史~
(1) チョコレートができるまでの歴史
(2) 日本の最近のチョコレート販売事情
 2. カカオに含まれる成分について~ポリフェノールを中心に
 3. カカオポリフェノールの吸収代謝~エピカテキンを中心にヒトでの吸収代謝
 4. チョコレートやカカオポリフェノールの機能性研究
(1) 血圧への作用
(2) 脂質代謝への作用
 5. チョコレートの便通改善作用
 6. チョコレートやカカオの疫学研究
 7. チョコレートの最近のトピックス
- カカオ・チョコレートを"知る"体験セミナーと新商品開発のヒント 小野 隆氏 14:00~16:30

1. 自己紹介 (TAICHIRO MORINAGA紹介)
2. カカオの歴史について
3. カカオの植生
4. カカオは南国のフルーツ
5. チョコレートは発酵食品
6. カカオ豆からチョコレートになるまで
(選別 分級 焙煎 摩砕 混合 微粒化 精練 調温 成型 冷却)
7. チョコレートのトレンド
8. 新商品の開発事例について (ガトーショコラ 焼きチョコベイクの開発秘話)
9. 食べる環境がチョコレートの風味を変える?

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

Email: uketsuke@ebrain-j.jp

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 だし・うま味の科学とその評価法/活用法・例

セミナーコード

1101-190918

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/9/18 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				