ISSEC Solutions Techno Management Consulting Seminar

発酵食品用微生物の特性と新規食品開発への活用法

～発酵食品用として代表的微生物である麹菌および乳酸菌の特性と活用法について分かりやすく解説～

◆日時

2020年 1月30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

◆会場　ちよだプラットフォームスクウェア（東京　神田錦町）

本セミナーでは、発酵食品用として代表的微生物である麹菌および乳酸菌の特性と活用について、まず、麹菌の生産する諸酵素に関する研究成果と麹菌酵素利用による食品開発について醸造食品研究の専門家が分かりやすく解説し、ついで、乳酸菌による発酵食品で代表的な「ヨーグルト製品」の製造技術や製品開発事例等について乳製品トップメーカーの研究者が詳しく解説する。

講　師

Ⅰ．東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 教授 博士(農芸化学) 前橋 健二氏
Ⅱ．(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

＜プログラム＞

●Study and Learning

Ⅰ．和食を支える麹菌酵素の特性とその活用
１．発酵食品の基礎
（１）発酵、発酵食品とは　（２）発酵用微生物とは
（３）麹の特性（種類、製造法、利用）
①みそ用麹、塩こうじ用麹　②しょうゆ用麹
③清酒用麹　④焼酎用麹
２．麹菌酵素（分類、遺伝子、酵素作用、利用、活用）
（１）タンパク質分解酵素　（２）でんぷん分解酵素
（３）グルタミナーゼ　（４）ＡＴＰ関連酵素
（５）その他の酵素
■10:30～14:30　前橋 健二氏

Ⅱ．ヨーグルトの製造技術開発について
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（静置型ヨーグルト、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）
６．ヨーグルトの製造技術②（独自製造技術「脱酸素低温発酵」を中心に）
７．ヨーグルトの製造技術②に関連した学術研究
（「脱酸素低温発酵」研究を中心に）
■14:30～16:30　堀内 啓史氏

●Solution and Consulting / 質疑応答

ちよだプラットフォームスクウェア

会場案内

東京都千代田区神田錦町3-21

TEL 03-3233-1511

FAX 03-3233-1501

地下鉄東西線　竹橋駅下車
3b KKRホテル東京玄関前出口より徒歩2分

都営地下鉄三田線・新宿線・半蔵門線
神保町駅下A9より徒歩7分

JR中央線　神田駅西口下車徒歩12分

地図はGoogle Map をご参照願います

＜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。

お申込・お問い合わせは　主催　ISS産業科学システムズ

URL http://www.ebrain-j.jp/　TEL 03-3264-5635 / 044-986-3474

Mail uketsuke@ebrain-j.jp　FAX 044-272-5451

講座参加申込書

発酵食品用微生物の特性と新規食品開発への活用法

太枠内をご記入の上　PDFファイルでMailまたはFAXで　2020.1.30　ISS

セミナーコード 1101-200130

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