

酵素の食品加工への効果的利用と新規商品開発へのヒント

日時
2020年 3月18日 (水)
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、酵素の特性を知り上手く活用するための「酵素の基礎」「酵素反応」および酵素利用による物質生産研究例、酵素利用の課題とその対策について解説し、次いで、食品タンパク質の特性と利用・加工、それらのタンパク質を架橋高分子化することができる酵素トランスグルタミナーゼの食品への応用および技術課題と対策、食品会社における研究開発について、さらに、植物からの機能性成分抽出に有効な酵素等、食品開発における酵素利用の実際とその効果について事例を交え分かり易く解説します。

・日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科 准教授 博士(農学) 奈良井(金山)朝子氏
・東京薬科大学 生命科学部 食品科学研究室 教授 博士(水産学)(元味の素) 熊澤 義之氏
・三菱ケミカルフーズ(株) 食品ニュートリション事業部 ライフイノベーション マネジャ 舟橋 知徳氏

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をお願いします。
- ・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>

・酵素の基礎的事項と食品加工への応用について

1. 酵素の基礎
 - (1) 酵素とは何か
 - (2) 酵素の種類と特性
 - (3) 食品産業における酵素利用事例
2. 酵素反応
 - (1) 酵素反応解析の意義
 - (2) 基礎的な酵素反応解析の方法

3. 酵素利用における課題と対策
4. 酵素による物質生産の研究例
 - (1) 機能性ペプチドの合成
 - (2) 紅茶ポリフェノールの合成

10:30 ~ 14:00 奈良井 朝子氏

・各種食品タンパク質の特性と酵素の利用

1. 各種食品タンパク質の特性と利用・加工
 - (1) 食品タンパク質利用の歴史と現状
 - (2) 食品タンパク質の特性
 - (3) 食品タンパク質の特性を利用した加工製品とその製造原理
2. 酵素による食品物性の改質
3. 酵素製剤化による食品製造への利用拡大
4. 企業における研究開発

14:00 ~ 15:30 熊澤 義之氏

- 食品開発における酵素利用の紹介
 1. 食品開発におけるプロテアーゼの利用と美味しさへのアプローチ
 2. 茶飲料開発における酵素タンナーゼの利用
 3. 植物からの機能性成分抽出に有効な酵素の紹介
 4. 小麦粉加工における酵素の利用について

15:30 ~ 16:30 舟橋 知徳氏

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

酵素の食品加工への効果的利用と新規商品開発へのヒント

セミナーコード

1101-200318

太枠内をご記入の上 PDFファイルでMailまたはFAXで

2020.3.18 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				