

好評関連セミナーのご案内
10月26日(火)開催

おいしさの官能評価法と商品開発の勘所

ISSEC Solutions Techno Management Consulting Seminar

おいしい香りのメカニズムと制御法を指導する！

食品メイラード反応の香りとメイラード反応利用法・商品開発事例

日時
2021年 12月15日(水)
12:30~17:30

受講料

1名 46,200円(税込)
2名以上1名 42,900円(税込)

Zoomセミナー(各自利用可能な任意のインターネット環境)

食品の加熱加工・調理や貯蔵中において、食品の褐変や香気の生成を引き起こすメイラード反応は食品の色や香りなどに関わる重要な反応です。本セミナーでは、食品のメイラード反応に関する基礎的事項とメイラード反応により生成される"おいしい香り"の生体に及ぼす影響とその香り成分の機能性等の最新の研究、さらに、実際の食品への利活用の事例として、メイラード反応の制御法、メイラード反応を利用した調味料の開発事例等詳しく解説します。

講師

・北里大学 獣医学部 動物資源科学科 食品機能安全学研究室
特任助手 博士(農学) 横山 啓成氏
・三菱商事ライフサイエンス(株) 研究開発本部 フードサイエンス研究所 神田 祐輔氏

Zoom セミナー

受講詳細は後日メールにて
ご案内いたします

TEL 03-3233-1511

FAX 03-3233-1501

<お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・Eメール・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メールアドレス)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・現金書留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・延期になる場合があります。

<プログラム>

Study and Learning

・メイラード反応生成香気成分の新たな可能性への挑戦

1. 食品のメイラード反応とは?
 2. メイラード反応で生成される"おいしい香り"
 3. 香りの吸入による生理応答のメカニズム
 4. 研究事例紹介 メイラード反応生成香気成分のラット自律神経活動に対する影響
 5. 研究事例紹介 ヒトに対する生理作用
 6. メイラード反応生成香気成分の機能性を生かした利用の可能性
- 12:30~15:30 横山 啓成氏

・メイラード反応を利用した調味料素材の開発

1. メイラード反応の概要
 2. 食品中で起きているメイラード反応とその意義
(1) メイラード反応が美味しさに与える影響について
(2) 調理工程中のメイラード反応
(3) 熟成工程中のメイラード反応
 3. 食品におけるメイラード反応の制御
(1) メイラード反応の制御因子
(2) 食品加工における課題
(3) 食品加工への応用
 4. メイラード反応を利用した調味料の開発例
- 15:30~17:30 神田 祐輔氏

Solution and Consulting / 質疑応答

事前アンケートのご質問について解説します

講師によって一部回答できない場合がございますので、ご了承ください

お申込・お問い合わせは 主催 ISS産業科学システムズ

URL <https://www.ebrain-j.jp>

TEL 044-986-3474

Mail uketsuke@ebrain-j.jp

FAX 044-272-5451

講座参加申込書

食品メイラード反応の香りとメイラード反応利用法・商品開発事例

セミナーコード

太枠内をご記入の上 PDFファイルでMailまたはFAXで

1105-211215

2021.12.15 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				