

～小麦・大豆・乳・肉・卵製品、植物性蛋白質素材・代替肉、培養肉の開発の方向性～  
**たんぱく質食品の熟成・改質・変性の  
 おいしさと市場動向**

日時  
 2022年 11月29日(火)  
 12:30～17:30

Zoomセミナー：各自利用可能なインターネット環境にて

たんぱく質は加工食品の主成分であり、熱や酸により凝集、変性が起こり、熟成によりおいしさが増加し代替肉も訴求されている。また、劣化による物性および美味しさが損なわれ、各種のたんぱく質の劣化要因と解決策が必須である。そこで、各種原料素材および植物たんぱく質代替肉など各種のたんぱく食品の熟成や乾燥による改質手法や変性・劣化の課題や解決策等、それらの市場動向と変性剤の効果、賞味期限延長の成功事例などをわかりやすく解説する。

受講料  
 1名 49,500円(税込)  
 2名以上1名 46,200円(税込)

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

<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る場合があります。

講師 山崎技術士事務所 所長 山崎 勝利氏  
 農学博士(東京農工大学) 技術士(農業部門)  
 (元)味の素中央研究所 (元)あじかん研究開発センター

- ・食品産業の市場と課題
  1. 業態別市場動向
  2. 新たなタンパク質素材の市場と開発提案
- ・たんぱく食品の熟成と改質・変性技術
  1. 改質・熟成と劣化の違い
  2. たんぱく食品の変性・熟成メカニズム
  3. 劣化要因と解決策
- ・熟成・冷凍・乾燥による変性および改質技術
  1. 魚肉・畜肉・卵・小麦の熟成と変性の解決策
  2. 大豆・乳たんぱくの変性と解決策
  3. 肉代替素材、大豆ミート、植物性チーズの改質
- ・各種たんぱく質素材の改質事例
  1. 小麦・大豆たんぱく質
  2. 乳たんぱく質
  3. 卵たんぱく質
- ・たんぱく質食品の成功事例と今後の展望
  1. パン・麺類、小麦粉加工品
  2. 豆腐・卵加工品
  3. チョコレート、プリン乳加工品等
  4. 調味料・お酒の改質
  5. 魚肉・畜肉・ゼラチン加工品
- ・植物性代替肉・培養肉の将来

Solution and Consulting / 質疑応答  
 事前アンケートのご質問・問合せについて解説・指導します。

お申込・お問合せは  
 主催 ISS産業科学システムズ  
<https://www.ebrain-j.jp>

TEL 044-986-3474  
 Mail c.uke.f@ebrain-j.jp

申込書 FAXは **044-272-5451**

講座参加申込書

セミナーコード

「たんぱく質食品の熟成・改質・変性のおいしさと市場動向」  
 太枠内にご記入の上 FAXもしくはPDFにしてメールにてお送りください

1105-221129

2022/11/29 ISS

社名	所在地	〒	TEL	( )
No.	所属部課(正式名称)	氏名	Eメールアドレス(必須)	-
			FAX	( )
窓口部署			支払予定	銀行振込・現金書留
この講座を知った媒体に 印をつけてください(パンフ・回覧・メール・FAX・ホームページ・検索サイト・その他)				