

形式：オンラインセミナー（Live 配信）

補足： Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（配信期間は 10 日間程度）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 5 0 1 1 7 n 1

食品の品質に及ぼす酵母のポジティブ（食品香気の産生による価値形成）とネガティブ（食品汚染）な作用、両面を解説します。酵母の育種や培養中のトラブルシューティング、酵母株の検出・管理といった取扱い方法についても言及します。

発酵食品開発における酵母の育種技術と管理技術

～食品酵母による価値形成/汚染と育種・検出・管理方法～

講師：前橋工科大学 生命工学領域 教授 博士（農学）尾形智夫 先生

1985 年 千葉大学大学院博士課程前期（修士課程）薬学専攻終了後、同年 4 月よりアサヒビール株式会社 中央研究所。1988 年 4 月～1991 年 5 月 国税庁醸造試験所（現酒類総合研究所）派遣。1996 年 5 月 博士（農学）東京大学大学院。2014 年 4 月 前橋工科大学工学部生物 工学科 教授。現在に至る。食品製造に関する微生物、発酵食品製造に関する酵母の育種、食品汚染微生物の検出、研究に従事。
<所属学会等> 日本農芸化学会、日本醸造学会

●日程 2025 年 1 月 17 日（金） 13:00 ～15:30

●受講料 19,800 円（税込） ※11/17（金）までにお申込の場合、**15,840 円（2 割引）**となります

<プログラム>

I. 酵母とは

II. 食品用酵母とは

III. 食品用酵母による食品価値形成について

- 1 概論
- 2 食品香気成分 酢酸エステル産生について

IV. 食品用酵母株の育種

- 1 食品香気成分 酢酸イソアミル高産生酵母の育種について
- 2 食品香気成分 カブロン酸エチル高産生酵母の育種について
- 3 食品用酵母の育種について 突然変異株の分離
- 4 食品用酵母の育種について 接合株の分離

V. 食品汚染酵母

- 1 食品汚染酵母とは
- 2 食品汚染酵母の食品中での作用
- 3 食品汚染酵母によるフェノール臭物質産生機構について
- 4 食品汚染酵母による培養中のトラブルシューティング

VI. 酵母株の検出・管理方法

<習得知識>

- ・発酵食品の品質に及ぼす酵母の作用についての理解
- ・酵母の育種等についての理解
- ・酵母の取り扱いについての理解

<講義概要>

初めに食品用酵母による食品（主として発酵食品）での価値形成の仕組みを、主に食品香気産生機構について概説する。食品香気（酢酸イソアミル、カブロン酸エチル等）の酵母による産生機構及び食品中の成分や食品製造条件が食品香気産生に与える影響、さらには食品香気を高産生する酵母株の育種方法について、突然変異法を中心に解説する。また、食品香気を高産生となる変異の機構について、変異した遺伝子、変異したタンパク質の機能を解説する。続いて、混入によって食品価値を減じさせてしまう酵母や食品製造に好都合な表現型（凝集性等）を失った酵母を食品汚染酵母とし、その食品での作用、及び産生機構を解説する。また、培養中にそれらの食品汚染酵母が混入するなどしたトラブルの改善についても解説する。終わりに、酵母の検出方法、管理方法について解説する。

<お申込要項>

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）


FAX
03-6261-7924

申込講座	2025/1/17 発酵食品開発における酵母の育種技術と管理技術		
会社名※			
所在地※ <small>（請求書等の送付先）</small>	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）</small>		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）</small>		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込（紙請求書） <input type="checkbox"/> 銀行振込（PDF請求書） <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [] 月 [] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
備考※			

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先：entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店（909）
口座番号	（普） 0 9 7 3 5 2 2
名義	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		