

メイラード反応で生成される香りには、好ましいものだけでなく、好ましくないものもあります。そのような好ましくない香りの正体とオフフレーバーの制御、さらには、おいしい香りが嗅覚を刺激することで生理応答に影響をもたらす機能性についても研究事例を紹介しながら解説します。

食品メイラード反応の基礎知識と生成される香気成分の制御・機能性

講師：日本大学 生物資源科学部 食品生命学科 准教授 大畑 素子先生

岩手大学大学院 教育学研究科 家政教育専攻を修了後、お茶の水女子大学 人間文化研究科人間環境科学専攻にて博士号を取得。2007年から2016年まで北里大学獣医学部動物資源科学科 助教、2016年から2017年まで京都教育大学教育学部家政科 食物学研究室 講師、2017年から2022年まで日本大学生物資源科学部食品生命学科 専任講師を経て2022年より現職。

- 日程 2025年3月28日（金）13:00～16:00
- 受講料 24,200円（税込）※1/28（火）までにお申込の場合、**19,360円（2割引）**となります

<プログラム>

1. 食品のメイラード反応
2. メイラード反応と食品の嗜好性
3. メイラード反応で生成される香り
4. メイラード反応で生成するオフフレーバーとその制御（研究事例紹介）
5. メイラード反応で生成する高嗜好性香気嗅覚刺激による生理応答（研究事例紹介）
6. メイラード反応で生成する香気成分の機能性を生かした利用の可能性

<習得知識>

- ・食品におけるメイラード反応の理解
- ・食品のメイラード反応で生成する香気成分の機能性の理解
- ・食品のメイラード反応で生成する香気成分の機能性の応用

<講義概要>

食品の加工や調理などで生成する香りのうち、メイラード反応で生成する香りは一般的には高嗜好性を示し、私たちの食生活を豊かにするような「おいしい香り」として認識されている。ところが、時にメイラード反応で生成する香りは食品の嗜好性を低下させることもあり、複雑な機構であるメイラード反応を理解し、効率的に香りの生成を制御することも必要となる。本講座では、まず食品におけるメイラード反応と生成される香気成分について解説し、メイラード反応で生成するオフフレーバーとその制御に関する研究事例を紹介する。また、メイラード反応によって生成する高嗜好性の香気成分は、嗅覚を刺激することで生体にさまざまな影響を与えることが近年明らかになってきている。そこで、香気成分の嗅覚刺激による生理応答のメカニズムを解説するとともに、メイラード反応で生成される香気成分の新たな機能性について研究事例を紹介する。さらに、その機能性を利用した可能性についても考える。

<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	2025/3/28 食品メイラード反応の基礎知識と生成される香気成分の制御・機能性		
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）		