

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 5 2 3 z 1

現在、様々な代替肉が研究され、既に製品として展開されていますが、当講座では日本の文化にも非常に馴染み深い麴菌を活用した代替肉について、その特徴から製造プロセス、今後の展望を紹介いたします。

マイコプロテインの可能性！ 麴菌代替肉の魅力および製造プロセスと今後の展望

講師： 筑波大学 生命環境系 准教授 粉川美踏先生

講師紹介：2014 年東京大学大学院農学生命科学研究科修了。博士（農学）。2015 年筑波大学生命環境系助教として就任し、2024 年より現職に。食品の非破壊評価（分光計測、イメージング）および食品の加工（発酵、粉碎）などを研究対象としている。

●日程 2025 年 5 月 23 日（金） 10:00 ~12:00

※見逃し配信のみでのご受講も可能です

●受講料 24,200 円（税込）

※3/23（日）までにお申込の場合、**19,360 円（2 割引）**

<プログラム>

I. 代替肉の概要と麴菌代替肉の特徴

1. 植物由来
2. 培養肉
3. 昆虫由来
4. 菌類由来

① 代表的なマイコプロテイン

② 麴菌代替肉

II. 麴菌代替肉製造プロセス

1. 培養法

① 液体培養

② 固体培養

2. 加工法

III. 麴菌代替肉のポテンシャル、研究開発ポイント、今後の展望

1. 抗菌性
2. 微細構造の制御と食感との関係
3. 旨み成分の制御

<習得知識>

- ・マイコプロテイン（菌類を原料とする代替肉）の概要と麴菌代替肉の特徴についての知識
- ・麴菌代替肉製造プロセスの基本的な知識
- ・今後、麴菌代替肉を開発するにあたり、研究・開発の余地がある領域の把握

<講義概要>

代替肉とは従来の家畜肉の代替として作られた食品の総称であり、大きく分けて、植物由来肉、培養肉、昆虫由来肉、およびマイコプロテインの 4 種類の代替肉が開発されている。中でもマイコプロテインはキノコや糸状菌を含む菌類を原料とした代替肉であり、本講座では糸状菌の一種である麴菌（主に黄麴 *Aspergillus Oryzae*）を原料とした代替肉について解説する。

麴菌代替肉の特長として以下のような点が挙げられる：1)日本食を支えてきた糸状菌として受容性が高い、2)酵素を産生する能力が高いため幅広い炭素源・窒素源で培養可能、3)培養期間が短い、4)投入原料に対する回収率が高い、5)培地条件により味・香り・構造を変えることができる。

麴菌代替肉の製造は、大きく分けて培養と加工の 2 つのプロセスからなり、それぞれのプロセスにおいて多くの製造条件を変えることで最終的な代替肉の特性を操作することができる。本講座では基本的なプロセスを紹介しながら、今後の展開についても述べる。

<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	2025/5/23	マイコプロテインの可能性！ 麹菌代替肉の魅力および製造プロセスと今後の展望	
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）		