

食品科学基礎講座 2020

【主催】宮城県食品産業協議会 【共催(予定)】東北大学大学院農学研究科・東北大学未来科学技術共同研究センター

科学的根拠に基づいた**食品づくり**が求められる時代、食品科学の知識を学んで商品・技術の開発に活かせませんか？社員教育や、産学連携等の機会としてもぜひご活用ください！



kisokouza.food-miyagi.com

5名の講師がそれぞれの専門分野について2コマずつ講義します。
Webサイトで講義の詳しい内容を紹介しておりますのでぜひご覧ください。

ライブ配信

録画配信

(ライブ配信を録画して再放送します)

宮城大学食産業学群 金内 誠 教授

発酵 醸造学

前編 - 発酵・微生物について-

12/7(月) 16:00-17:30

1/12(火) 15:00-16:30

後編 - 発酵食品について-

12/8(火) 16:00-17:30

1/12(火) 17:00-18:30

東北大学大学院農学研究科 北澤 春樹 教授

食品・飼料 免疫学

ミルクの神秘と成分および機能

12/16(水) 16:00-17:30

1/13(水) 15:00-16:30

乳酸菌の免疫機能性とその利用

12/17(木) 16:00-17:30

1/13(水) 17:00-18:30

(株)東北アグリサイエンスイノベーション
代表取締役 駒井 三千夫 氏

栄養学

味覚の受容機構・食嗜好の個人差と健康

1/14(木) 16:00-17:30

1/18(月) 15:00-16:30

薬に頼る前にできる疾病予防
-ビタミン・ミネラル・ポリフェノールの有効利用-

1/15(金) 16:00-17:30

1/18(月) 17:00-18:30

秋田県立大学生物資源科学部 藤田 直子 教授

澱粉 科学

基礎編 -米を例に-

1/19(火) 16:00-17:30

1/27(水) 15:00-16:30

応用編-変異体米から新品種および新商品の開発

1/20(水) 16:00-17:30

1/27(水) 17:00-18:30

宮城大学食産業学群 西川 正純 教授

水産 科学

魚介類の健康栄養成分について (DHA・EPA)

1/21(木) 16:00-17:30

1/28(木) 15:00-16:30

魚介類の健康栄養成分について
(コンドロイチン硫酸,グルコサミン)

1/22(金) 16:00-17:30

1/28(木) 17:00-18:30

講師プロフィール	専門分野	略歴
宮城大学 食産業学群 教授 金内 誠 氏	発酵・醸造学	東京農業大学大学院修了。カリフォルニア大学デーヴィス校博士研究員、食品会社研究所勤務を経て、宮城大学食産業学部助手採用。2017年4月より現職、2018年よりフードマネジメント学類長。博士(生物環境調節学)
東北大学大学院農学研究科 教授 北澤 春樹 氏	食品・飼料免疫学	東北大学農学部畜産学科卒・同大学院農学研究科博士課程前期修了(畜産学専攻)、同大農学部助手、助教授、同大学院助教授を経て現在に至る。食と農免疫国際教育センター長併任。その間、JSPS海外特別研究員、文部科学省海外先進研究実践支援派遣研究員。博士(農学)
(株)東北アグリサイエンス イノベーション 代表取締役 駒井 三千夫 氏	栄養学, ビタミン学, 味覚生理学	1981年東北大学大学院農学研究科博士課程単位修得退学。モネル化学感覚研究所客員研究員、東北大学農学部助手、同大学院農学研究科助教授を経て、教授。同大農学研究科長兼農学部長(2013-2017年)、2019年より同大名誉教授。2018年、(株)東北アグリサイエンスイノベーションを創設。農学博士。
秋田県立大学 生物資源科学部 教授 藤田 直子 氏	植物生理学, 植物遺 伝学, 生化学, 分子 生物学, 澱粉科学	大阪府立大学農学研究科園芸農学専攻博士後期課程修了。1997年より科学技術特別研究員(農業生物資源研究所派遣)、1999年秋田県立大学生物資源科学部助手、同助教、同准教授を経て現職。博士(農学)
宮城大学 食産業学群 教授 西川 正純 氏	食品機能学, 水産利用学, 油化学	東北大学農学部を卒業後、大洋漁業(株)(現、マルハニチロ(株))に入社、海産物由来の機能性食品素材の開発に従事。2005年より宮城大学食産業学部教授、2016年より食産業学群長兼食産業学研究科長、2020年9月から理事兼副学長を兼務。博士(医学、薬学)。

対象者・開催形式・受講料・申込期限

主な対象者

中小規模の食品製造事業者で以下に該当する方が主な対象です。

- 高卒・専門学校卒・大卒(文系専攻)の開発担当者・技術担当者・製造現場担当者
- 食品科学の基礎知識を体系的に学びたい方、科学的知識に基づいて商品・技術開発に取り組みたい方
- 産学連携に関心がある方

※上記以外の方もお申込みいただけます。文系向けの講義となりますので、理系大卒の方にとっては大学で学んだことのある内容だと感じられるかもしれません。予めご了承ください。

開催形式

全日程Zoomウェビナーでのオンライン配信となります。

詳しくは、お申し込み時にご案内いたします。

受講料

区分	1コマあたり	10コマ一括申し込み 20%OFF
宮城県食品産業協議会 会員企業	1,500 円	12,000円
非会員の方	2,500 円	20,000円

※1人あたり
税込の料金です

※ライブ配信も録画配信も同料金です。割引は一括申し込み・一括払いに限りです。

※銀行振込で講義開催前にお支払いいただきます。振込先口座は申込受付後にメールでご案内いたします。

※お支払い後の返金はいたしません(主催者都合の日程変更・中止は除く)。

※複数人で画面共有をしての受講はご遠慮ください。

申込期限

各開催日の3日前(ただし定員100名になり次第締め切ります)

参加申し込み方法・お問合せ先

- 以下URLの「食品科学基礎講座2020告知サイト」からお申込みください。

kisokouza.food-miyagi.com

検索



- サイトにアクセスできない場合は、以下内容をご記載の上メールでお申込みください。

- ①所属企業・団体名 ②部署・役職名 ③お名前 ④電話番号 ⑤メールアドレス
⑥所属先での業務内容 ⑦勤続年数 ⑧最終学歴 ⑨参加希望日・講義名

【お問合せ先】

宮城県食品産業協議会(担当:小野寺) E-mail: contact@food-miyagi.com

TEL:022-209-5141 FAX:022-209-5143 仙台市青葉区五橋二丁目11-1 ショーゲ本館ビル4F (株)プロジェクト地域活性内