



伝統発酵食品の機能性とマイクロフロー

No.LS3-2

The Measure of Confidence

共催 日本農芸化学会 2016 年度大会／アジレント・テクノロジー株式会社

発酵食品と言えば、酒、味噌、醤油、納豆、ヨーグルトなどを連想しますが、これら以外に、日本各地には、なれずし、魚の糠漬け、魚醤油などのめずらしい伝統発酵食品も存在します。石川県は、上述の代表的な発酵食品の製造が盛んであるばかりでなく、かぶらずし、あじのすず、フグ卵巣の糠漬、いしるなど数多くの伝統発酵食品が存在している地域でもあります。石川県が発酵王国と呼ばれているのは、上述の代表的な発酵食品のみならず多様な伝統発酵食品が同時に存在しているからです。

本ランチョンセミナーでは、北陸、特に石川県の伝統発酵食品を中心に、呈味や香りなどの化学特性やマイクロフロー、単離した乳酸菌の特性や機能性について講演します。さらには、これらの研究と関連して、産学官連携による新商品開発事例やアジアの発酵食品の化学特性及び微生物学的特徴についても説明を行います。また、アジレント最新分析機器による機能性成分の分析についても紹介します。

座 長

福島 道広 先生

帯広畜産大学 食品科学研究部門
加工・利用学分野 教授

演 者

榎本 俊樹 先生

石川県立大学 生物資源環境学部
食品科学科 食品機能系 教授

滝埜 昌彦

アジレント・テクノロジー株式会社

日 程

2016 年 3 月 29 日 (火)

12:00 ~ 12:50

会 場

C会場

札幌コンベンションセンター
中ホール B

参加には、ランチョンセミナーチケット（入場券）が必要です。開催当日、大会受付にて配布しております。

アジレント・テクノロジー株式会社

〒192-8510 東京都八王子市高倉町 9-1
フリーダイヤル：0120-477-111
www.agilent.com/chem/jp



Agilent Technologies