

# 2013年油脂産業技術部会セミナー

## —食品産業における乳の利用—

日時 平成25年6月11日(火) 10:00~17:00

会場 東京海洋大学 白鷹館 (東京都港区港南 4-5-7)

【交通】JR線・京浜急行線 品川駅 港南口(東口)から徒歩約10分、東京モノレール天王洲アイル駅から「ふれあい橋」を渡り正門まで約15分、りんかい線天王洲アイル駅から「ふれあい橋」を渡り正門まで約20分

会場地図はホームページ <http://www.kaiyodai.ac.jp/info/access/access.html>

主催 公益社団法人 日本油化学会

本年度は「乳」をコンセプトとし、市場、栄養、生理機能、おいしさ、さらに、油脂産業とも関りの深いチーズ、発酵乳について新しい知見を交えご紹介するセミナーを企画いたしました。乳を利用した食品を広く網羅した内容としておりますので、若手社員や学生の方にも是非参加いただければと思います。昨年好評を博しました懇親会を今年度もセミナー後に予定しております。懇親会にはご発表いただいた講師の先生をお招きし、より深い情報交流に役立てていただきたいと思います。皆様の参加をお待ちしています。

### プログラム

○開講 10:00

#### 1. 世界の乳製品市場事情

10:10~11:00

三井物産株式会社 與田健一氏

アジア新興国の旺盛な需要を背景に、乳製品貿易市場では需給ギャップが顕在化しつつあり、そのトレンドが今後も継続すると予想される。乳製品主要輸出地域の最新の事情をreviewすると同時に国際相場の今後の動向を占う。

#### 2. ヨーグルトの機能性の科学

11:05~11:55

東北大学大学院農学研究科 齋藤忠夫氏

ヨーグルトに使用される乳酸菌やビフィズス菌のプロバイオティクスに関する最新の国内外の機能性研究について概説し、講演者らのヒト腸ムチン高結合性菌による潰瘍性大腸炎の予防や寛解維持の最新研究も紹介する。

#### 3. 乳加工製品(チーズ)

13:00~13:50

雪印メグミルク株式会社 小泉 詔一氏

ナチュラルチーズの分類方法と代表的なチーズについて紹介し、ゴーダチーズの乳凝固理論と製造方法を説明する。プロセスチーズに関しては乳化の基本的な理論、製造方法、および商品を説明する。

#### 4. 病態別栄養食品

13:55~14:45

森永乳業株式会社 難波和美氏

少子高齢化社会を迎えた日本において、各種疾患の増加は社会的な問題であり、疾患管理における栄養療法はますます重要となってきた。本セミナーでは、乳を用いた病態別栄養食品の研究開発について述べる。

