

形式：対面セミナー	補足：配信はありません。会場にお越しの上、ご受講ください（会場が未定の場合は、お手数ですが、Web ページでご確認ください）
ジャンル：食品	講習会コード： t d s 2 0 2 5 0 5 3 0 t 1

“非酵素的褐変（メイラード反応）”について、本分野の権威でもある村田教授が、メカニズムから食品加工・貯蔵の観点からの利点・欠点（色，香り，味の生成）、制御法までを解説する。さらには、調味料の観点から、食品開発への応用事例（こく味付与）を紹介する。

メイラード反応の基礎と食品開発における応用技術（こく味の付与）

- 日 程：2025 年 5 月 30 日(金) 12：30～17：00（講義時間：4.5 時間）
- 会 場：都内中心部(ちよだプラットフォームスクウェアなど)
- 受講料：1 名 39,600 円(税込／テキスト付) ※お手数ですが、会場については受講票・HP でご確認ください

第 1 部：メイラード反応の機構、および食品機能への影響（3 時間）

1. メイラード反応の化学

- ① 反応基質と反応条件
- ② 初期反応 アマドリ化合物の形成
- ③ 中期反応 ジカルボニル化合物の生成
- ④ 後期反応 メラノイジンや AGE の生成

2. メイラード反応の食品学的意義と制御法 ⇒ 色，味，香り

3. メイラード反応と食品の安全性 ⇒ HAA とアクリルアミド

4. 食品の貯蔵褐変事例

5. メイラード色素

- ① メイラード色素と分子量
- ② 新規な低分子色素

<講義概要>

メイラード反応は、食品中のアミノ基とカルボニル基が反応する非酵素的な化学反応であるが、その反応には様々な基質が関わり、またいくつもの反応が同時かつ連続的に起こるため、その制御には原理的な困難が伴う。

本講座では、演者の研究を中心に食品のメイラード反応を概観し、食品の加工・貯蔵とのかかわりと、それらの制御技術について考察する。

講師：東京農業大学 応用生物科学部 農芸化学科 教授 村田容常 先生【お茶の水女子大学 名誉教授】

紹介：食品の品質向上を目的として、食品の加工、貯蔵中に起こる様々な変化を化学的、生化学、微生物学的に解析している。特に、食品の非酵素的褐変(メイラード反応)に関する化学的研究、野菜や果物の酵素的褐変に関する研究で成果をあげている。

第 2 部：食品開発におけるメイラード反応の活用（1.5 時間）

1. メイラード反応概要

2. 食品におけるメイラード反応の機能と事例

3. 食品におけるメイラード反応の活用法

- ① 香りへの効果
- ② 呈味への効果
- ③ 色への効果
- ④ 機能性の付与

4. メイラード反応を利用した調味料の開発／アプリケーション例（弊社調味料を中心に）

<講義概要>

メイラード反応は、調理食品の特徴を示す香りや味の形成に大きく関与しています。メイラード反応を活用すると様々な成分を発現させることが可能であるため、煮込み感や焼き感などの調理感を付与する調味料や、加熱調理時のこく味を付与する調味料の開発にこの反応が応用されています。

本講座では、メイラード反応を利用した製品開発の事例を紹介いたします。

講師：三菱商事ライフサイエンス株式会社 神田祐輔 氏

<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	2025/5/30	メイラード反応の基礎と食品開発における応用技術(こく味の付与)		
会社名※				
所在地※ (請求書等の送付先)	〒			
参加者①	氏名※		TEL※	
	所属※		FAX	
			役職	
	Email※		@	
会員登録	☐ 登録する ☐ 登録しない (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)			
参加者②	氏名※		TEL※	
	所属※		FAX	
			役職	
	Email※		@	
会員登録	☐ 登録する ☐ 登録しない (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)			
支払方法※	☐ 銀行振込（紙請求書） ☐ 銀行振込（PDF 請求書） ☐ カード支払い ☐ 未定のため後日連絡する			
支払予定日※	☐ [] 月 [] 日ごろを予定している ☐ 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）		