

05 発酵食品は知恵の詰まった玉手箱 —その謎を学んで食品の品質管理や新製品開発に生かそう—

申込締切

11/19



【担当講師】 藤井 建夫 (東京家政大学大学院客員教授)

開講方法	Zoomによるオンライン開催
講座日程	12月4日(水)
時 間	13:30～14:30、14:40～15:40 【60分】×2コマ
定 員	30名
受 講 料	《一般》3,000円 《本学学生》1,500円
対 象	食品関係の企業に従事されている方、及びこのテーマに関心のある方



◆講座概要

水産物にも塩辛、くさや、ふなずしなど様々な発酵食品があります。その名前くらいは知っていても、発酵の中身まで知っている人は少ないでしょう。例えば、塩辛はなぜ熟成中に旨味のアミノ酸が10倍にも増えるのか、くさやは普通の干物に比べてなぜ腐りにくいのか、フグ卵巣ぬか漬けではなぜフグ毒が1/30にも減ってしまうのか、かつお節のカビは何をしているのだろうか。発酵食品は知恵の詰まった玉手箱です。そこには、腐敗・食中毒防止や新製品の開発にも役立つような知恵の数々が見られます。

講義

13:30～
14:30

発酵食品とは

講義概要

発酵も腐敗も同じこと
発酵食品のいろいろ
日本酒造りにみる微生物利用の知恵

講義

14:40～
15:40

水産発酵食品にみる知恵

講義概要

塩辛づくりではなぜアミノ酸が増えるのか
くさやはなぜ腐りにくいのか
ぬか漬けでなぜフグ毒が消えるのか
ふなずしが江戸前寿司の先祖とは言いにくい
かつお節ではカビが水分を減らすわけではない