

2006年10月24日

No. USDEC2006-06

『US産ホエイ テクニカルセミナー』
～ 食肉加工製品、水産練り製品への利用 ～
参加者募集

アメリカ乳製品輸出協会日本事務所（東京都千代田区、代表：ジェフリー・N・マクニール）では、US産ホエイプロテイン（乳清タンパク）の新たな特性と食品添加物としての機能性を紹介することを目的に、要項の通り12月13日（水）都市センターホテル（東京・平河町）において『US産ホエイテクニカルセミナー ～ 食肉加工製品、水産練り製品への利用 ～』を開催、参加者を募集します。

米国では、ホエイプロテインの栄養面、健康面での様々な機能特性が注目され、そのメリットを活用し多くの一般食品や機能性食品が開発されています。日本においても、消費者の機能性食品や、付加価値食品に対する関心は高く、製品開発は日々行われ、常に新しい製品が市場にて紹介されています。

本セミナーでは、米国から食肉産業と水産練り産業の分野に精通した2名の専門家、ギッツ プラブー博士【Dr. Gits Prabhu, Ph.D / PHD テクノロジー社（食肉・家禽肉業界コンサルティング業）代表取締役】とジェ パク博士（Dr. Jae Park, Ph.D / オレゴン州立大学 食品科学工学部 教授）を招き、ホエイプロテインが食品添加物として盛んに有用されている米国の食品産業の現状をベースにグローバルに活動を行う研究者、技術者の視点から、食肉加工製品や、水産練り製品におけるホエイタンパク利用の有効性と、その使用方法を提案いたします。また、USDEC アドバイザーでもあるイムフーズ研究所所長の池田優氏が、日本市場での米国産ホエイの現状および市場性を半年間の研究結果をベースに講演します。

「高度高齢化社会」という社会的背景も加味しながら、濃縮ホエイ、および分離ホエイプロテインの持つ乳化、ゲル化、結水、溶解、粘度などの機能特性もしかり、栄養面での研究が進められるにつれ、ホエイタンパクの成分が極めて貴重な健康面での効果をもたらす事が明らかになってきています。健康に良い食品への消費者の需要が増大する現在、市場でこの役割を的確に果たせるのは食品添加物としてホエイタンパクを使った製品であると考えます。日常摂取する「ハム・ソーセージ」や「かまぼこ」などの製品開発にどのように有効利用できるかを説明いたします。

つきましては、会員の方々にセミナーにご参加いただきたく、参加者募集のお知らせをご紹介しますようお願い申し上げます。

アメリカ乳製品輸出協会(U.S. Dairy Export Council/USDEC)

アメリカ乳製品輸出協会（本部：ヴァージニア州アーリントン、代表：トム・スーパー）は、Dairy Management INC. を母体とし、米国農務省（USDA）の非営利団体として、全米の生乳生産者（酪農家）、乳製品メーカー、加工業者、輸出サプライヤーなどによるアメリカ産乳製品の世界へむけての啓蒙、輸出、販売といった活動をサポートすることを目的に設立された組織です。当協会に加盟する企業の生乳生産量は、全米の約85%を占めています。1996年6月に海外初の事務所として開設された日本事務所を始めとし、現在、9カ国に海外事務所設け、アメリカ産乳製品の啓発活動、ならびにマーケティング活動を行っています。

<本リリースに関するお問い合わせ先>

株式会社カブ 担当；山岡、加賀谷（加々）

TEL (03) 5575-7200

FAX (03) 5575-7201

**『US産ホエイ テクニカルセミナー』
～ 食肉加工製品、水産練り製品への利用 ～
募集要項**

日 時 : 2006年12月13日(水)
午後1時～4時30分(受付開始:午後12時30分～)

会 場 : 都市センターホテル 3階 コンベンションホール「コスモス」
〒102-0093 東京都千代田区平河町2-4-1(永田町駅 4、5番出口より徒歩5分)

講演内容 : 第一部:池田 優氏による講演「日本の食肉・水産練り製品市場での米国産ホエイの現状」
第二部:ギッツ プラブー博士による講演「食肉加工製品への利用方法」
第三部:ジェ パク博士による講演「水産練り製品への利用方法」
講 師 :

ギッツ プラブー博士(Dr. Gits Prabhu, Ph.D) PHDテクノロジー社代表取締役
アイオワ州立大学で食品科学・人間栄養学・食肉科学の分野で博士学位を、同大学の食品工学の分野で修士号を取得、さらに、インドのボンベイ大学で生化学分野の学士と修士号も取得。費用対効果の高い研究や、添加物における技術をアウトソーシングしたいとのニーズに答え、コンサルティング業務を行うPHDテクノロジー社を設立。現在は、コンサルタント業を行いながら、アイオワ州立大学で食品科学・人間栄養学部で教鞭をふるう。

ジェ パク博士(Dr. Jae Park, Ph.D)オレゴン州立大学 食品科学工学部 教授
米国ノースカロライナ州立大学において食品科学分野の博士号を取得。オハイオ州立大学において食肉科学で修士号、韓国のコンクック大学で畜産学学士号取得。1991年より現在オレゴン州立大学、食品科学工学部、シーフード研究・教育センター(OMES)教授、併せてカンザス州立大学大学院でも非常勤講師として教鞭をとっている。同時に、冷凍すり身における米国コーデックスコード委員会の委員など、米国政府、及び水産業界関連団体の要職も兼務している。

池田 優氏(いけだ まさる)USDEC アドバイザー/イムフーズ研究所 所長
1978年 北海道大学 水産学部食品学科卒業後、冷凍食品メーカーで、主に冷凍食品の開発業務に従事し、食肉メーカーでは、主に食肉加工品の開発、生産、事業管理業務に従事する。食肉メーカー退職後、2003年にイムフーズ研究所を設立。現在は、食品分野のコンサルタントとして、国内外で精力的に活動を行っている。

募集人数 : 120名

参加費 : 無料

応募締切 : 2006年11月30日(木)当日消印有効

申し込み方法 : 氏名、会社名、業種、部署名、役職名、会社住所、及び電話/FAX 番号を明記し、FAX、メール、又は郵送にて下記セミナー事務局までご応募下さい。
複数名の応募は、必ず応募者全員の部署名、役職名、また電話/FAX 番号を明記して下さい。
応募者多数の場合は抽選とし、受講票の発送を持って代えさせていただきます。
お電話での応募はお受けできません。

お問い合わせ : 「US産ホエイ テクニカルセミナー」事務局宛

申込み先 : 〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-5-9 精文館ビル5F
電話:03-3221-5852 / FAX: 03-3221-5960 / E-mail:usdecjapan@gol.com

主 催 : アメリカ乳製品輸出協会

後 援 : アメリカ大使館