

発酵プロフェッショナル カリキュラム

1日目 【発酵マーケティング学 (2,019年の例)】

- ①最近のエビデンスで明らかになってきた発酵食品のパワー
- ②味噌・納豆・漬物・酢のエビデンスと可能性
- ③興味のある食品の機能性を調べる方法
- ④人が持つ発酵器こそが「腸」、健康のカギを握る
- ⑤発酵食品やプロバイオ・プレバイオのマーケティング法
- ⑥ヒットはどのようにして生まれるのか

※発酵マーケティング学は最新の情報を取り入れるため、毎回内容に変更があります。

2日目 【発酵菌学】

- ①清酒製造における微生物
 - 1) 麹菌
 - 2) 乳酸菌
 - 3) 酵母菌
 - 4) その他の菌
- ②乳酸発酵食品
 - 1) 乳酸菌と乳酸発酵
 - 2) 乳酸発酵食品
 - 3) 乳酸菌の機能性
- ③焼酎・泡盛
 - 1) 焼酎 (歴史・製造方法・麹菌・酵母)
 - 2) 泡盛 (歴史・製造方法・麹菌・酵母)

3日目 【発酵栄養学】

- ①栄養学
 - 1) 栄養と健康
 - 2) 栄養素
- ②消化と吸収
 - 1) 消化とは／各消化器官での消化
 - 2) 吸収とは／栄養素の吸収
 - 3) 味覚
 - 4) 腸内環境
- ③発酵食品の活用法

- 1) 主な発酵食品の効果
- 2) 納豆 (納豆の効果／納豆の使用方法)
- 3) 味噌 (味噌の効果／味噌の出汁／味噌の特徴)
- 4) 醤油 (醤油の効果／醤油の種類)
- 5) 甘酒 (甘酒の効果／甘酒の使用方法)
- 6) 塩麴 (塩麴の効果)
- 7) 酢 (酢の効果)
- 8) みりん (みりんの効果)