

形式：対面セミナー（配信あり）

補足： オンライン配信を実施します。会場での受講が難しい場合はオンラインでご受講ください  
（録画配信となります。配信開始は開催後 3 営業日以内。配信期間は 10 日間程度）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 4 0 5 2 1 s 1

すべての食品および加工食品にはタンパク質が含まれ、種々の美味しさを呈しています。本講座では、各種タンパク質食品の熟成メカニズムや変性・劣化に対する課題解決策を紹介すると共に、商品開発の成功事例や、代替肉・培養肉の将来性も議論したい。

# タンパク質の熟成・変性メカニズムと改質技術

～小麦・大豆・乳・肉・卵製品、植物性タンパク質、代替肉・培養肉の将来性～

講師： 山崎技術士事務所 所長 山崎勝利氏

講師紹介：うまみ調味料はじめ業務用商品の新製法の開発を行い、世界で初の酵素「トランスグルタミナーゼ」の利用加工技術開発に成功。特に、畜肉・魚肉、小麦加工品への開発を確立し、販売・市場拡大に従事。特に、小麦粉製品、大豆、乳製品などの加工技術を中心に新製品を開発。専門は食品開発、品質・特許管理、加工技術開発。若手の商品開発・HACCP等の支援も積極的に行っている。

- 日程：2024年5月21日（火）12：30～16：30 個別質問・名刺交換の時間を設けます
- 会場：東京都内中心部で調整しております。※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
- 受講料：対面＋見逃し配信 36,300円（税込）／見逃し配信のみ 33,000円（税込）  
※3/21（木）までにお申込の場合、それぞれ 29,040円／26,400円 となります

～プログラム～

## I. 食品産業の市場と課題

1. 業態別食品市場動向
2. 新たなタンパク質素材の市場と開発提案

## II. タンパク質食品の熟成と改質・変性技術

1. 改質・熟成と劣化の違い
2. タンパク食品の変性・熟成メカニズム
3. 劣化要因と解決策

## III. 熟成・冷凍・乾燥による変性および改質技術

1. 魚肉・畜肉、卵・小麦の熟成と変性の解決策
2. 大豆・乳タンパクの変性と解決策
3. 肉代替素材：大豆ミート、植物性チーズなど

## IV. 各種タンパク質素材の改質事例

1. 小麦・大豆タンパク質
2. 乳タンパク質、卵タンパク質など

## V. タンパク質食品の成功事例と今後の展望

1. パン・麺類、小麦粉加工品
2. 豆腐・卵加工品、チョコレート、プリン乳加工品等
3. 調味料・お酒の改質
4. 魚肉・畜肉・ゼラチン加工品

## VI. 植物性代替肉・培養肉の将来

### <講演概要>

すべての食品および加工食品にはタンパク質が含まれ、種々の美味しさを呈している。そして、主に熱や酸により凝集や変性が起こる。一方、熟成等によりおいしさが増加した熟成肉も訴求されている。また、劣化による物性や美味しさの損失が起こらないよう、食品素材を用いた、タンパク質の改質や劣化の解決策がとられている。

本講座では、各種タンパク質食品の熟成メカニズムや、加熱・乾燥による改質手法に加えて、変性・劣化等の課題解決策を紹介するとともに、加工食品の成功事例と今後の展望について解説する。更には、植物性代替肉の市場性や培養肉の将来性についても提案する。

# <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）

03-6261-7924

申込講座	2024/5/21 タンパク質の熟成・変性メカニズムと改質技術		
会社名※			
所在地※ (請求書等の送付先)	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 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
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 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※	<input type="checkbox"/> 銀行振込 (紙請求書) <input type="checkbox"/> 銀行振込 (PDF 請求書) <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [ ] 月 [ ] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 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: <a href="mailto:entry@tech-d.jp">entry@tech-d.jp</a> 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	<a href="https://tech-d.jp/">https://tech-d.jp/</a> 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 ( <a href="http://www.tech-d.jp/">http://www.tech-d.jp/</a> )		
	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	<a href="mailto:entry@tech-d.jp">entry@tech-d.jp</a> (申込) / <a href="mailto:info@tech-d.jp">info@tech-d.jp</a> (問合せ)		