

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 4 0 4 2 5 t 1

サプライヤー8社の技術者が新商品開発に役立つ効果的な活用方法をアプリ例を挙げながら解説する

第14回 ゲル化・増粘安定素材の利用技術とアプリケーション

- 日時 2024年4月 25日（木）10：30～18：00
26日（金）10：00～17：30
- 会場 日比谷記念ホール（東陽町スクウェアビル8F）
- ※ 各日 名刺交換会あり/サンプル請求可（自由参加）

受講料：39,600 円（税込/テキスト付）※1名、2日間通し
テキスト：カラースライド集（500枚以上）
★定員50名ですのでお早めに！

～企画にあたって～

近年の食品には、本格的な風合いや手作り感、新しいテクスチャー、ボディ感といった価値が求められています。PBFや培養肉が台頭してきたここ1、2年で、この傾向はますます強くなっており、また、高齢化社会への移行に伴い介護食や病者食への対応も急務となっています。“おいしさ要素”としてのみならず、飲みやすい加工食品アイテムの開発において必須の素材であるゲル化・増粘安定剤の存在感が高まっており、それらの優れた機能は、食感創出や改質、経時変化防止、ロングライフ化等、多岐にわたっています。一方、ユーザーの立場からすれば、多種多様なゲル化・増粘安定剤の中から用途と目的に応じて適切な選択をすることは非常に難しいというのが現状です。本講習会では、サプライヤー各社が、ゲル化・増粘安定剤として使用される各種素材について食品への応用研究を中心に、その利用技術と効果的な活用法について解説します。詳細については適宜HPでアップデートしますのでご覧ください。今回は4年ぶりとなる通常開催です。皆様奮ってご参加ください。★個別質問・名刺交換・サンプル請求OK

4月25日（木）10：30～16：30 /～18:00 名刺交換・交流会

I. ペクチンの基礎特性と各種食品での利用ポイント

1. ペクチンとは
2. ペクチンの種類とその特性
 - ① HMペクチン
 - ② LMペクチン
3. ペクチンの食品への応用例

講師：ユニテックフーズ株式会社 担当者

II. アルギン酸の特性と食品アプリケーション

1. アルギン酸とは
 - ① アルギン酸の構造と特長/ゲル化のしくみ
 - ② アルギン酸の原料海藻/製造工程
2. 各種アルギン酸（誘導體）の特性
3. アルギン酸の使い方と表示
4. アルギン酸の応用例
 - ① アイスクリーム
 - ② 麺・パン
 - ③ フィリング
 - ④ その他

講師：株式会社キミカ 技術開発部リーダー 森結花 氏

III. カードランの特性と食品アプリケーション

1. カードランの基礎特性
 - ・温度と吸水特性
 - ・加熱凝固性、熱不可逆性
 - ・耐熱・耐冷凍性
2. カードランの応用例～最近の話題を中心に
 - ① 品質改良剤用途
 - ② ゲル化剤用途

講師：三菱商事ライフサイエンス株式会社 担当者

IV. タマリンド・キサンタン・ジェラン・スクシノグリカンの特性と利用技術

1. 増粘安定剤の特性と応用
 - ① タマリンドガム
 - ② キサンタンガム
 - ③ スクシノグリカン
 - ④ 食品への応用
2. ゲル化剤の特性と応用
 - ① ジェランガム
 - ② 食品への応用

講師：MP 五協フード&ケミカル株式会社 担当者

4月26日（金）10：00～16：00 /～17:30 名刺交換・交流会

V. セルロースナノファイバー（CNF）の可能性

- I. カルボキシル化セルロースナノファイバーの基本物性と機能
 1. 基本物性（主に粘度特性）
 - ① 保水・保形性の機能
 - ② 乳化・分散安定性の機能
 - ③ 組織・物性改良の機能
- II. カルボキシル化セルロースナノファイバーのアプリケーションと採用事例
 1. アプリケーション例
 2. 採用例

講師：日本製紙株式会社 富士革新素材研究所 多田裕亮 氏

VI. ゼラチンの機能とアプリケーション

1. ゼラチンの基本特性
 - ① ゼラチンとは
 - ② ゼラチンの種類と基本特性（原料、製造工程、規格試験法、基本特性など）
2. ゼラチンの食品への応用例
…デザート、惣菜などへの応用、特徴的なゼラチンの紹介

講師：新田ゼラチン株式会社 担当者

VII. 水溶性大豆多糖類の特性と食品への応用

1. 水溶性大豆多糖類の特性
 - ① 製造方法
 - ② 構造と物性
2. 水溶性大豆多糖類の食品アプリケーション
 - ① 酸性たん白飲料の分散安定化能
 - ② 米飯と麺類（澱粉加工食品）のほぐれ能、老化防止能
 - ③ 炭酸飲料やメレンゲ等の気泡安定化能 他
3. 新商品 水溶性エンドウ多糖類のご紹介

講師：不二製油株式会社 担当者

VIII. カラギナン、ガラクトマンナン類（グア、ローカストビーン、タラ）の特性とアプリケーション

1. カラギナン、ガラクトマンナンとは
2. 増粘剤としての利用方法
3. ゲル化剤としての利用方法
 - ① カラギナンのゲル化機構
 - ② 相乗効果
 - ③ アプリケーション例

講師：三晶株式会社 中央研究所 芦田竜也 氏

★プログラムの詳細は
テックデザインHPをご覧ください
⇒ <https://tech-d.jp/>

★各日終了後、名刺交換会を行います（自由参加）
質疑応答、サンプル請求等も出来ます。参加者同士の交流 OK/名刺は多めにお持ちください

<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 | 2024/4/25~4/26 第14回 ゲル化・増粘安定素材の利用技術とアプリケーション | | |
| 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: 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) 0973522 |
| 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) | | |