

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 6 2 7 m 1

乳化剤のトップメーカーの技術者である講師が、乳化剤の基礎項目から食品の構成成分との相互作用、各種の製剤化技術、食品へのアプリケーションまで、商品開発に役立つ技術情報を紹介します。 【個別質疑・サンプル請求 OK！】

食品開発のための乳化剤の基本と応用事例

講師： 理研ビタミン株式会社 技術担当者（決まり次第 HP に掲載します）

- 日程 2024年6月27日（木） 13:00～17:00
- 会場 東京 ※都内中心部で調整中。詳細は Web ページをご覧ください
- 受講料 **35,200 円**（税込/テキスト付） ※4/27（土）までにお申込の場合、**28,160 円（2割引）**となります

<プログラム>

I. 食品用乳化剤概要

1. 乳化剤の構造
2. 日本で使用できる食品乳化剤の種類と構造
3. 食品用乳化剤の市場規模
4. H L B
5. 界面活性能
6. 乳化方法

II. 食品用乳化剤の機能

1. 界面活性作用（乳化、分散、可溶化、起泡、消泡、湿潤）
2. 澱粉への作用（澱粉粒保護、老化防止）
3. 油脂への作用（結晶調整、特殊油脂）
4. タンパク質への作用（蛋白改質作用）
5. その他機能（静菌作用）

III. 製剤化技術

1. スプレードライ技術による製剤
2. 油脂分散型製剤
3. 乳化油脂型製剤
4. スプレークーリング技術による製剤

IV. 食品への応用事例

1. 飲料（ミルクコーヒー、ミルクティー等）の乳化、静菌
2. クリーム製品（アイスクリーム、ポーションクリーム、ホイップクリーム）の乳化制御
3. ベーカリー製品（パン、ケーキ、ビスケット等）の食感改良、工程改善
4. 油ちょう製品（天ぷら粉、唐揚げ粉等）の花咲、食感改善
5. 油脂製品（チョコレート、マーガリン、固形ルー等）の結晶調整、物性改良
6. ソース、レトルト製品の物性改良、分離防止
7. 麺の付着防止
8. 消泡（豆腐、タンパク系食品）
9. 分散（ココア、プロテイン）

★ 終了後は個別質疑・名刺交換（サンプル請求可）の時間を設けます

【講演概要】

乳化剤は水と油の乳化目的のみならず、澱粉、油脂やタンパク質の改質、また、それぞれの相互作用をコントロールすることにより、食感改良、工程改善や保存性向上効果が得られ、様々な食品に使用されています。また、乳化剤開発の現場では、食品により求められる機能や製造工程が異なるため、粉末化や分散性の付与、他の乳化剤や各種素材との併用など、それぞれの食品への応用に適した形態に製剤化する開発が進められています。本講演では、食品用乳化剤をうまく使うために必要な基礎知識である、食品用乳化剤の概要、各食品構成成分への作用、製剤化技術、および食品への応用事例（アプリケーション）について説明します。

<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	2024/6/27 食品開発のための乳化剤の基本と応用事例		
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) 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 (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)		