

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 6 1 8 z 1

食品添加物としての酸味料は、食品に酸味を付与するだけでなく、様々な機能を持っています。酸味料のプロである講師が、酸味料及び pH 調整剤の基本知識と食品開発における利用技術について、アプリケーション事例を含めて解説します。酸味料の味や配合による効果を体験いただく試飲つき講座です。

## 食品開発における酸味料及び pH 調整剤の活用方法

～おいしさと品質の調整・日持向上効果・国内外の認可状況・酸味の比較体験～

講師：元 扶桑化学工業株式会社 営業企画室 顧問 岩間 保憲 氏

1979 年 扶桑化学工業入社 工学修士。研究部、開発企画部、品質保証部を経て営業企画室に勤務。主として化学品素材の研究及び開発業務、化学品及び食品添加物の法規制動向調査等に従事する。1999 年から 2015 年まで一般社団法人日本食品添加物協会の技術委員、酸味料・pH 調整剤部会の部会長を務める。2023 年 12 月に扶桑化学工業を退職。第 8 版食品添加物公定書解説書（廣川書店 H19 年刊）や食品添加物関連書籍の一部執筆。

- 日程 2024 年 6 月 18 日（火） 10：30 ～16：30
- 会場 東京 ※都内中心部で調整中
- 受講料 36,300 円（税込） ※4/18（木）までにお申込の場合、**29,040 円（2 割引）**となります

### <プログラム>

#### I. 酸味料とは

- ・その定義、法規及び種類と  
主な酸味料の呈味などの違いについて

#### II. pH 調整剤とは

- ・その定義、法規制及び種類と  
主な pH 調整剤の緩衝能力などについて

#### III. 微生物に対する影響

- ・酸味料や pH 調整剤の有する  
微生物に対する静菌作用について

#### IV. キレート効果

- ・主な酸味料の金属イオンに対するキレート能力の違いについて

#### V. 味の改善法

- ・各種甘味料との相性や酸味を低減する方法について

#### VI. その他の機能

- ・麺類の歩留向上、煮崩れ防止や  
保存料の効果促進などについて

#### VII. 酸味料・pH 調整剤製剤の事例

- ・製剤の実例によるその機能や特徴について

#### VIII. 日持向上剤製剤の有用性について

- ・保存料との違いと食品産業への貢献について

#### IX. pH調整による日持向上剤製剤

- ・その実例と特徴等について

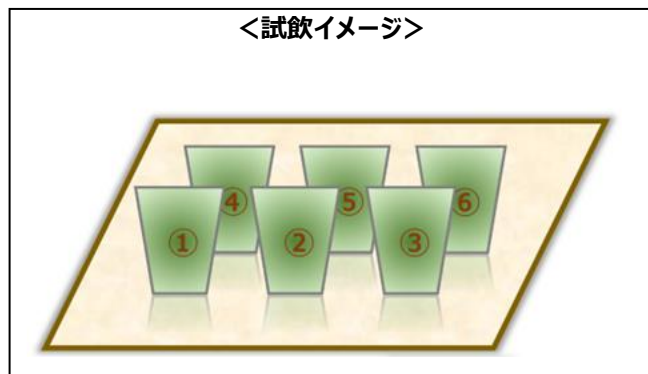
#### X. 酸味料・pH調整剤のトピックスについて

- ・最近の特許事例について

#### <酸味の比較体験について>

各種酸味料（6種類）の味の特徴や違いを体験して頂きます。更に、酸味料を複数配合して、味のバランスを確認して頂く予定です。酸味料の味の違いや配合による効果を実感することで、使い方をより具体的に知っていただけたと思います。

#### <試飲イメージ>



#### <習得知識>

- 嗜好性だけでなく食品の安全性にも寄与する酸味料や pH 調整剤の基礎から応用方法
- 酸味料及び pH 調整剤の特徴、種類、法規制や国内外での認可状況等のコンプライアンスの習得
- 酸味料や pH 調整剤を用いた製剤や、味の改善法（雑味のマスキング、酸味低減）等、食品の味の構成、改良に繋がる知識
- 日持向上剤としての酸味料や pH 調整剤の使い方やその特徴、種類や法規制の習得
- 酸味料（有機酸）の日持向上の原理や、製剤の実例等、商品開発に役立つ知識の習得

#### <講義概要>

食品の“酸っぱさ”である酸味は、五つの基本味のうちのひとつであり、適切な酸味は食品を美味しくし、食欲を増進する効果があります。食品産業において使用される酸味料は、甘味料などと同様に、複数の酸味料を組合せることにより複雑な呈味を付与することが出来るので、食品の味を整える目的に使用されます。また、pH 調整による日持向上効果も有することから、日持向上製剤としても重用されています。

本講座では、酸味料及び pH 調整剤として認可されている食品添加物について、有機酸を中心に、その種類や呈味特性、国内外での法規・認可状況などの基本項目を解説します。また、食品の味を調整する効果や製剤化による機能付与、日持向上効果などについて、多数のアプリケーション事例を挙げて説明します。

## <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	2024/6/18 食品開発における酸味料及び pH 調整剤の活用方法		
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) 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 ( <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	entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合せ)		