

形式：オンラインセミナー（Live 配信）

補足：Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（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 1 1 0 7 n 1

様々な食品で役割を果たす糖化品について、種類や構造から食品へのアプリケーションまでを網羅的に解説します。水溶性食物繊維や糖化用酵素といった新しい利用例、さらには最近の開発動向、昨今の糖質制限ブームを踏まえた今後の展望についても紹介します。

## 糖化品の基礎とアプリケーション

～食品のおいしさ・品質向上のための効果的な使い方、栄養学上のメリット/デメリットと将来展望～

講師：小川技術士事務所 代表 技術士（生物工学部門） 博士（農学） 小川 浩一 氏

大学院卒業後、食品製造会社（スタンダード上場企業）に入社。38年間で研究開発、営業、生産統括からコーポレートガバナンス部門までを経験。2023年9月、同社を退職後、技術士事務所を開業。食品産業の開発サポートや農産物加工販売の技術サポート、また食の最新話題をテーマとした講演活動を行う。（公財）静岡県産業振興財団 登録専門家。

<所属学会等> 日本技術士会（生物工学部会）、日本シクロデキストリン学会

●日程 2024年11月7日（木）13:00～15:30

●受講料 19,800円（税込）※9/7（土）までにお申込の場合、**15,840円（2割引）**となります

### <プログラム>

#### I. 糖化品の基礎

1. 糖化品について（炭水化物、糖質、糖化品、食物繊維の定義）
2. 糖化品の種類、構造、製法及び利用分野
3. 二大甘味材料、砂糖と異性化糖の変遷

#### II. 糖化品の食品への利用

1. 糖化品の基本的性質
2. 味（甘味度、甘みの性質、苦みや渋みのマスキング）
3. こく・広がり・厚み（ボディ感や粘度、保湿性への影響）
4. 香り（メイラード反応の利用）
5. テクスチャー（口当たり、歯ごたえ、のど越し、粒状感など、口腔内で感じられる物理的特性への影響）
6. 色・光沢（食品のつや、照りへの影響）

#### III. 水溶性食物繊維の利用

1. 水溶性食物繊維の種類、構造、製法
2. 食品への利用例

#### IV. 糖化用酵素の利用

1. 糖化用酵素の種類とその特徴
2. 食品への糖化用酵素の添加例

#### V. 糖化品（糖質）の今後の課題

1. 栄養学上、糖質は必要か？～糖化品のメリット・デメリット
2. 合成高甘未度甘味料について
3. 今後、求められる糖化品

### <習得知識>

- ・糖化品の定義、構造、性質、食品へのアプリケーション等についての造詣を深め、食品のおいしさ向上や品質管理に役立てることができる。
- ・各糖化メーカーがどのような糖化品を開発したかを把握し、自社製品の開発・展開につなげる。
- ・健康に及ぼす糖化品のメリット・デメリットを認識した上で食品の開発に活かす。

### <講義概要>

糖化品とは、多糖を糖化（分解）することで作られる甘味料という意味で、一般的には工業的に大量生産されるブドウ糖、異性化糖、水あめ、オリゴ糖等を指します。糖化品は糖質の範疇に含まれますが、比較的安価に大量供給が可能のため、広く食品加工分野で使われています。一方、食品中の5大栄養素はタンパク質、炭水化物（糖質及び食物繊維）、脂質、ビタミン、ミネラルとされていますが、最近は「炭水化物ダイエット」や「糖質制限」などの言葉を耳にする機会が増えてきました。しかし、糖質は植物由来で入手しやすいエネルギー源として重要なだけでなく、「甘味」「コク味」「ボディ感」等を食品に与えるとともに、「日持ち向上」「色」「光沢」等の物性改善にも寄与する素材であり、私たちの食生活に豊かさをもたらしてくれます。

本セミナーでは、糖化品の定義、構造、性質、食品へのアプリケーション等についての造詣を深め、糖化品の知識があまりない方にも分かりやすく、食品のおいしさ向上や品質管理に役立てていただくよう解説します。また、糖化品から作られる各種水溶性食物繊維や糖化用酵素の食品への新規な利用例について紹介します。これらを含め、各糖化メーカーの最近の糖化製品について紹介し、開発動向について解説します。さらに、糖化品の健康に及ぼすメリット・デメリットについて、最新の話題も含め言及します。

# <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）

FAX  
03-6261-7924

申込講座	2024/11/7 糖化品の基礎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)		