

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 2 0 m 1

日本における食品高圧加工技術の第一人者による人気講座です。食品高圧加工の基礎知識及び国内外での実用化事例、最新の技術動向について、導入のメリットや課題、展望を含め、多岐に渡る内容をポイントを整理して解説します。

食品の高圧加工の現状と国内外の技術動向

講師： 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門
食品加工・素材研究領域 食品加工グループ長補佐 博士（農学） 山本 和貴 氏

紹介：日本での食品高圧科学、澱粉科学、損傷微生物学の第一人者として、食品高圧加工技術の利用・普及を目指し、産学官と連携して融合的な試験研究を行っている。高圧処理による物性変化（澱粉の圧力糊化）、微生物学的な食品安全性確保、農畜水産物加工、新加工技術の開発などを研究テーマとする一方で、大学等における食品安全性の基礎講義を担当し、GMOの安全性評価に関する OECD タスクフォースの副議長を務めている。

● 日程 2024 年 11 月 20 日（水） 10:30 ~ 16:30

● 受講料 36,300 円（税込／テキスト付） ※9/20（金）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>

1. 食品高圧加工技術の概要

- ① 特徴 ② 装置概説

2. 高圧処理の食品成分への影響

- ① 蛋白質（変性、軟化） ② 脂質 ③ 糖質（澱粉の圧力糊化）

3. 微生物制御への応用

- ① 微生物不活性化 ② 高圧損傷菌 ③ 芽胞菌の自滅的発芽誘導

4. 食品加工での実用化

- ① 微生物制御 ② 清涼飲料水製造基準
③ 開脱殻、米飯、その他用途 ④ 生産コスト、容器包装

5. 国内外での技術動向及び課題・展望

- ① 国内外の最新技術動向紹介 ② 物性・機能性・安全性の視点から期待される方向性
③ 市場動向を踏まえた将来展望

6. 質疑応答

★事前の質問をお受けしています

⇒申込時／申込後にお気軽にお問い合わせください。

<講義概要>

1990 年に世界初の高圧加工食品としてジャムが実用化されて以来、食品高圧科学は大きく進展し、新たな実用化事例が年々増えています。特に海外では、高圧処理は非熱的加工操作の一手法として広く認知されており、様々な加工食品において、細菌の不活性化を主軸とした事業化が拡大しつつあります。ジュース類、肉加工製品等の市場が伸び、受託加工の活用も進んでいます。一方、国内でも、近年になって肉加工、総菜加工での実用化が始まり、日本独自の中温中高压加工技術と併せて、食品高圧加工は新たな局面に入ったようです。

本講習会では、食品高圧加工の技術概要を提示し、そのメリットだけでなく、抱える課題にも言及し、国内外の技術動向及び将来展望について解説します。

<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	2024/11/20 食品の高圧加工の現状と国内外の技術動向		
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)		