

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 5 0 3 0 3 h 1

魚肉加工品・水産練り製品の R&D 担当者や製造技術者におすすめ！ 魚肉タンパク質の特性や基本的な取り扱い方から、魚肉ゲルの製造工程とゲル化メカニズムに加え、物性改良・品質保持の手法や添加物の効果、評価方法の考え方までを最新動向を交え講義します。

魚肉タンパクの変性・ゲル化と“おいしい”水産練り製品の開発・製造技術

～ゲル形成・物性改良・品質保持・添加物の効果・品質評価法～

講師：東京海洋大学大学院 食品生産科学部門 教授 **大迫 一史 先生**

H4年 九州大学農学部を卒業後、H6年 同大学院修士課程を修了。長崎県職員（長崎県総合水産試験場）を経てH29年に現職。博士（学術）。甲殻類の生態に関する研究、魚類の脂質特性に関する研究を行っていたが、現在はとくに甲殻類や軟体類を含む魚介類タンパク質の利用に関する研究を行っている。

所属学会は日本水産学会、日本食品科学工学会、日本冷凍空調学会、日本食品工学会。

●日程 2025年3月3日（月）14:00～17:00

●受講料 24,200円（税込/テキスト付）※1/3（金）までにお申込の場合、**19,360円（2割引）**となります

I. 魚介類を加工素材として扱う際の基本的な知識

1. 水産加工の目的

2. 魚介類の加工原料としての特性

II. 水産練り製品の種類

III. 魚肉の水晒の効果

IV. 冷凍すり身の製造法

V. 魚肉のゲル（かまぼこ）形成

1. 魚肉のゾル化

2. 魚肉のゲル化

VI. 食品添加物による魚肉ゲルの物性改良法

VII. 魚肉ゲルの品質保持

1. 水分活性

2. 水分活性の低下法

VIII. 食品添加物が魚肉ゲルに及ぼす効果

1. 卵白

2. その他の日持ち向上剤

IX. 魚肉ゲルの評価法

1. 物性の測定法

2. 官能検査

X. 最新の水産練り製品

間欠滅菌法を用いた、長期間常温保存が可能な蒲鉾の製造法、他

大迫先生のご病気のため、人工声帯を使用しての講義となります。また、講義日程が変更となる可能性がございます。ご理解よろしくお願い申し上げます。

<本講座での習得事項>

1. 水産練り製品の製造原理

3. 魚肉タンパクのゲル化機構

2. 魚肉ゲルの物性改良法・品質保持法

4. 水産練り製品の品質評価法

<講義概要>

水産練り製品は日本が世界に誇る水産加工品であり、近年では、魚食のヘルシーなイメージから海外でも広く普及してきています。一方で、その製造原理は他の加工食品と比較して非常に複雑で、職人の経験に頼る部分もあったことから、いまだに完全には解明されていないのが現状です。

本講義では、これらのことを踏まえ、水産練り製品について、その製造原理、物性改良法、品質保持法、各種食品添加物の影響、および品質評価法について広く講義します。また、水産練り製品の最新の研究についても紹介します。講義を通して日本の魚食文化の継承・発展に寄与する製品開発が進むことを期待しています。

<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	2025/3/3 魚肉タンパクの変性・ゲル化と“おいしい”水産練り製品の開発・製造技術		
会社名※			
所在地※ <small>（請求書等の送付先）</small>	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（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）</small>		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（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）</small>		
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）		