

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 1 2 0 z 1

日本国内でも馴染み深いタンパク源の一つである大豆タンパクについて、組成の特徴からゲル化・乳化機能や生体調節機能、その他応用例までを紹介します。大豆を用いたプラントベースの商品開発をお考えの方の一助になる講座です。

## 大豆タンパク質の組成・機能性と食品素材としての応用方法

講師： 元茨城大学 農学部 客員教授 佐本将彦先生  
[元不二製油(株) 未来創造研究所副所長]

講師紹介：不二製油(株)にて、主に大豆タンパク質をベースにした食品素材開発に従事。京都大学特任教授、茨城大学客員教授を経て、2024 年 9 月退社。著書：「大豆のすべて」サイエンスフォーラム、「豆類の百科辞典」朝倉書店 など

- 日程 2025 年 1 月 20 日（月） 15：00 ～ 17：00 ※見逃し配信のみでのご受講も可能です
- 受講料 22,000 円（税込）

### <プログラム>

#### I. タンパク質の基本的な内容

- ① タンパク質の種類と構造
- ② 大豆グロブリンの構造
- ③ タンパク質の等電点と溶解性
- ④ 溶解性によるタンパク質の分類

#### II. 大豆タンパク質の組成

- ① 主要グロブリンおよび脂質親和性タンパク質
- ② 大豆種子に含まれるたんぱく質組成と組成比率

#### III. 大豆タンパク質の組成と食品機能性

- ① 大豆タンパク質の組成成分画法
- ② 分画物の物理特性

#### IV. 大豆タンパク質の食品への応用

- ① 大豆タンパク質のゲル化能
- ② 分離大豆タンパク質と食品への応用
- ③ 粒状植物性たん白（大豆）と食品への応用
- ④ 大豆タンパク質分画物と生体調節機能

#### V. プラントベースフードと大豆タンパク質

- ① プラントベースフードの意義
- ② タンパク質組成成分画された豆乳とその利用

#### VI. 今後の展望

##### <習得知識>

- ・大豆タンパク質の分子構造
- ・大豆タンパク質組成のゲル化、乳化、および生体調節機能
- ・各素材と食品への利用例
- ・大豆種子に含まれる各種組成の存在比率
- ・大豆タンパク質組成と加工されるタンパク質素材

##### <講義概要>

タンパク質のサステイナブルな供給性が課題とされるプロテインクライシスの観点から大豆タンパク質は有望なプラントベース素材である。タンパク質補給の選択肢として伝統的な大豆食品以外にも多彩な食材が望まれるところである。大豆タンパク質の組成や分子構造については主成分のグロブリンがよく知られているが、このほかにリポタンパク質も含めた大豆種子に含まれるタンパク質組成の新たに見出された存在比率を紹介する。大豆タンパク質をベースにした食品素材を開発するためにはこれらのタンパク質組成のゲルや乳化あるいは食品の 3 次機能である生体調節機能などを理解することは重要である。また、従来から開発されてきたゲル化能や乳化能を訴求した分離大豆タンパク質や、エクストルーダーを用いて製造される大豆ミートとして利用される粒状大豆タンパク質、および近年開発された乳業素材を模倣した大豆タンパク質組成にもとづく分画豆乳などについて紹介し、これらの性質と利用状況を説明する。

# <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**

<b>申込講座</b>	2025/1/20	大豆タンパク質の組成・機能性と食品素材としての応用方法	
<b>会社名※</b>			
<b>所在地※</b> <small>（請求書等の送付先）</small>	〒		
<b>参加者①</b>	<b>氏名※</b>		<b>TEL※</b>
	<b>所属※</b>		<b>FAX</b>
			<b>役職</b>
	<b>Email※</b>		@
<b>会員登録</b>	<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>		
<b>参加者②</b>	<b>氏名※</b>		<b>TEL※</b>
	<b>所属※</b>		<b>FAX</b>
			<b>役職</b>
	<b>Email※</b>		@
<b>会員登録</b>	<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>		
<b>支払方法※</b>	<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		
<b>支払予定日※</b>	<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		
<b>備考※</b>			

## 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】

<b>振込先銀行</b>	三井住友銀行
<b>支店</b>	多摩センター支店（909）
<b>口座番号</b>	（普） 0 9 7 3 5 2 2
<b>名義</b>	株式会社テックデザイン

<b>主催 申込・問合せ先</b>	<b>名称</b>	株式会社テックデザイン（ <a href="http://www.tech-d.jp/">http://www.tech-d.jp/</a> ）		
	<b>住所</b>	〒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		
	<b>電話</b>	03-6261-7920	<b>FAX</b>	03-6261-7924
	<b>E-mail</b>	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		