

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 5 0 2 2 8 t 1

おいしいパンを開発するためには、製パン理論の科学的な理解が必要です。入門者・初学者を対象に、主原料である小麦粉の知識、様々な副原料の特性、食味・食感の評価、商品開発に役立つ技術情報などを、実務経験のある講師がくわしく解説します。

## 体系的に学ぶ食品添加物の全体像

講師：神戸女子大学 家政学部 食品衛生学研究室 教授 博士(農学) 甲斐達男 先生

学歴：九州大学農学部卒業、カンサス州立大学大学院修士課程卒業、AIB 第 127 期 Baking Science & Technology コース終了  
職歴：鳥越製粉(株)(1980-2000)、西南女学院短期大学(2000-2002)、西南女学院大学保健福祉学部栄養学科(2002-2022年まで)、現在に至る。  
出向：理化学研究所特別委託研究員(1988-1990)、佐賀医科大学(現佐賀大学医学部)生化学講座研究生(1990-1992) 他  
所属学会：日本農芸化学会、日本生化学会、AACC International、日本生物工学会、日本食品科学工学会、日本食品衛生学会 等  
専門分野：穀物科学、食品科学、食品衛生学、生化学、分子遺伝学/博士(農学)、MS(穀物化学)  
現在の研究内容：  
1. パネトーネパン種の乳酸菌と酵母の製パン特性解析、ゲノム解析、二次加工システム開発に関する研究  
2. 小麦粉を大豆粉で代替した糖質フリーのレシピ開発およびそれに適する大豆粉の特性解明に関する研究  
3. 自然酵母の分離同定と製パン性能の解析

- 日程： 2025年2月28日(金) 第一部：10:30~13:00 第一部：14:00~16:30(計5時間)
- 会場： 都内中心部 ※開催2週間前にWebページでご確認ください。
- 受講料： 1名39,600円(税込/テキスト付) (第一部のみ27,500円、第二部のみ27,500円)

### 第一部：総論(さまざまな決まりごと)

- (1)食品添加物行政の始まりから今日までの社会情勢の変化
- (2)法制度
  - ①法律上の定義による分類
  - ②法律上の用途目的による分類
  - ③指定要件
  - ④指定されるまでの流れ
  - ⑤規格および基準
- (3)表示
  - ①表示基準
  - ②表示が免除されるケース
- (4)安全性評価と使用基準
  - ①安全性評価の方法
  - ②ADI(一日摂取許容量)と使用基準の設定方法
  - ③安全性評価上の課題

### 第二部：各論(主な食品添加物の基本特性)

1. 食品添加物の種類・特性・用途
  - (1)食品被害予防
    - ①殺菌料
    - ②保存料
    - ③水素イオン濃度調整剤
    - ④防かび剤
    - ⑤酸化防止剤
  - (2)食品嗜好性向上
    - ①発色剤
    - ②着色料
    - ③甘味料
    - ④酸味料
    - ⑤苦味料
    - ⑥調味料
    - ⑦漂白剤
    - ⑧香料
  - (3)栄養価の補填・強化
  - (4)食品の製造・加工用
    - ①乳化剤
    - ②豆腐用凝固剤
    - ③増粘安定剤
    - ④酵素
    - ⑤軟化剤
    - ⑥光沢剤
    - ⑦ガムベース
    - ⑧製造用材
2. 食品添加物製剤とは
  - (1)製剤を用いる際の長所・短所
  - (2)主な食品添加物製剤
    - ①膨張剤(ベーキングパウダー)
    - ②イーストフード
    - ③かんすい
3. 利用する際の基本知識
  - ①相乗効果
  - ②保存料にも生じる耐性菌
  - ③配合例から学ぶ

#### <習得知識>

- (1) 社会情勢の変化に伴う食品添加物行政の始まりから現在までの状況
- (2) 食品添加物に関するさまざまな決まりごと(分類、指定、表示、安全性評価など)
- (3) 主な食品添加物の基本特性

#### <講義概要>

本講座は、食品添加物に関する包括的な情報を提供するセミナーである。食品添加物に関わる業務にプロとして携わりながらも「体系的に基本を学んでみたい」と願っている方々は多い。このセミナーでは、食品添加物行政の始まりから現在までの経緯、食品添加物の分類、指定されるまでの流れ、規格と基準の違い、表示基準、安全性の評価方法と課題、国際情勢などを「総論」で解説する。次に「各論」では、保存料、防かび剤、甘味料、着色料、酸化防止剤、発色剤など、食品添加物の種類・特性・用途を網羅的に解説する。最後に、食品添加物を利用する上で留意しておくべき点を解説し、いくつかの配合例を示して実際の使用方法を紹介する。

本講座は「総論」と「各論」を受講生の必要に応じて選択して受講できる。品質管理業務に従事するものにとっては「総論」が役立つであろうし、開発業務に従事する者にとっては「各論」を受講することによって開発のヒントを得ることが期待できる。

# <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>	2025/2/28	体系的に学ぶ食品添加物の全体像		
<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）		