

商品開発に欠かせない食品素材である“加工澱粉”について基本から学びます。また、各種の加工澱粉の特長を交えつつ、加工食品へのアプリケーションを多数紹介します。本セミナーで澱粉を理解して、おいしい食品開発の一助としてください！

食品開発における“加工澱粉”の使いこなし

講師：日本食品化工株式会社 研究所 高口 均氏

講師の言葉：

日本食品化工(株)は、さまざまなお客様のニーズに応えるべく、新たな食感を持つでん粉、チルド・冷凍食品用でん粉、フライ食品用でん粉など、幅広く開発を行っています。高分子としてのでん粉が持つさまざまな機能を活用し、新たな食品開発をサポートします。

- 日程 2024年12月26日（木）10:00～12:00 ※見逃し配信のみでの受講も可能です
- 受講料 1名 16,500円（税込/テキスト） ※2名 24,750円（税込/テキスト）

～プログラム～

I. 食品用加工澱粉の種類と特徴

1. 未加工澱粉の種類と特性

- ① 澱粉の種類、糊化、老化特性の違い

2. 食品用加工澱粉の種類と特性

- ① 化学的加工澱粉（食品添加物）と物理加工澱粉
- ② 加工による澱粉の特性変化と主な利用方法

II. 加工澱粉の各種食品への利用方法

1. タレ・ソース類への利用

- ① 粘度の付与及び安定化
- ② 酸・レトルト耐性の付与

2. 水畜産練製品への利用

- ① 食感改良（ゲル強度の付与）
- ② 保存安定性の向上

3. フライ食品への利用

- ① 衣の物性改善
- ② 冷凍耐性
- ③ 中種との接着性付与

4. 麺類、その他への利用

- ① 食感の安定化
- ② コストダウン
- ③ 剥離性向上

★終了後は質疑・応答の時間を設けます

<修得事項>

- ① 生澱粉の基本
- ② 加工澱粉の基本
- ③ 加工澱粉の特性と使い分け
- ④ 加工食品における加工澱粉の使用法（アプリケーション）

<講義概要>

澱粉は食品素材の中でも最も身近で安価な素材の一つであるにも関わらず、その物理的性質（物性）は、由来する植物種や調理・加工条件（加熱温度・時間・攪拌速度、冷却）によって異なるため、利用目的や得られる機能に応じて適切に選択することが大切です。また、加工食品において、澱粉は幅広く利用されており、今や商品開発する上で欠かすことのできない食品素材であると言えるでしょう。

本セミナーでは、澱粉及び加工澱粉の特徴とその上手な使い方を、実際の利用例に基づいてわかりやすく説明していきます。様々な種類がある加工澱粉ですが、それらの特性と代表的な使い方の整理に繋がれば幸いです。

<お申込要項>

FAX
03-6261-7924

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）

申込講座	2024/12/26 食品開発における“加工澱粉”の使いこなし		
会社名※			
所在地※ (請求書等の送付先)	〒		
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 (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	
		役職	
	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）		