

おいしさや機能性で重要な役割を持つ甘味料について、製造方法、有用性、差別化ポイント、食品加工分野への利用技術など、食品の開発や品質管理に役立つ情報と、各種甘味料の過剰あるいは長期摂取による健康への影響について紹介します。

## 甘味料の基礎とアプリケーション

～甘味料の製造法・有用性・差別化ポイント・利用技術、最近の安全性情報と安全安心への配慮～

講師：小川技術士事務所 代表 技術士（生物工学部門） 博士（農学） 小川 浩一氏

大学院卒業後、食品製造会社（スタンダード上場企業）に入社。38年間で研究開発、営業、生産統括からコーポレートガバナンス部門までを経験。2023年9月、同社を退職後、技術士事務所を開業。食品産業の開発サポートや農産物加工販売の技術サポート、また食の最新話題をテーマとした講演活動を行う。（公財）静岡県産業振興財団 登録専門家。

<所属学会等> 日本技術士会（生物工学部会）、日本シクロデキストリン学会

●日程 2025年6月26日（木）13:00～15:30

●受講料 24,200円（税込）※5/26（月）までにお申込の場合、**21,780円（1割引）**となります

### <プログラム>

#### I. 甘味料の基礎

1. 基本の甘味料は砂糖、その変遷
2. 各種砂糖代替甘味料の味質

#### II. でん粉を原料とする糖化品

1. ブドウ糖、水飴、マルトオリゴ糖シラップの製造方法と特徴
2. 品質及びコストメリット

#### III. 砂糖を原料とする機能性糖質

1. パラチノース、乳化オリゴ糖、フラクトオリゴ糖等の製造方法と特徴
2. 機能性について

#### IV. 血糖値を上昇させない高甘味度甘味料

1. 天然系甘味料、ステビア、グリチルリチン等の特徴
2. 人工甘味料のメリット・デメリット  
（アスパルテーム、アセスルファムK等）

#### V. 糖化品を原料とする糖アルコール類

1. ソルビトール、マンニトール、エリスリトール、還元水飴等の利用技術
2. 有用性や差別化ポイント

#### VI. 最近の安全性情報と利用上注意すべき点

1. 「塩は毒か?」、食品のリスクアセスメント
2. 甘味料の安全性情報に係わる学術論文の紹介
3. 甘味料や高甘味度甘味料の摂取制限は必要か?

### <習得知識>

- ・甘味料の構造、製造法、性質、食品へのアプリケーション等についての造詣を深め、食品のおいしさ向上や品質管理に役立てることができる。
- ・各種甘味料の有用性や差別化ポイントを把握し、自社製品の開発・展開につなげる。
- ・健康に及ぼす甘味料のメリット・デメリットを認識したうえで食品の開発に活かす。

### <講義概要>

味覚には、基本五味として「甘味」「酸味」「塩味」「苦味」「旨味」がありますが、甘味料はヒトが「甘味」を感じて脳内で「おいしい」という快楽が生じ、本能的に欲するようになります。基本の甘味料は砂糖（スクロース）ですが、1970年代以降、コストメリットがあり、安定的な品質を持つ糖化品（ブドウ糖、水飴、異性化糖等）が、でん粉から大量製造されるようになりました。1980年代以降は従来の甘味料の過剰摂取が原因とされる虫歯、肥満、糖尿病といった疾患が社会問題化し、抗う蝕、血糖値上昇抑制、整腸効果等を有する機能性糖質（砂糖を原料とするパラチノース、乳化オリゴ糖等）の開発が盛んになりました。高甘味度甘味料（ステビア、アスパルテーム等）は甘味を感じながらも血糖値が上がらない、摂取カロリー低減というメリットがありますが、最近では様々な角度から安全性が研究されています。糖化品を原料とする糖アルコールは、糖質のカルボニル基に水素を添加（還元反応）した糖質の総称で、熱や酸等に強く、微生物の栄養源になりにくく、消化吸収されにくいという糖化品とは差別化された特徴を持っています。

本セミナーではこれら甘味料の製造方法、有用性、差別化ポイント、食品加工分野への利用技術を紹介し、各種食品の設計に役立てていただくよう解説します。さらに各種甘味料の過剰あるいは長期摂取による健康への影響について最近の学術論文を紹介し、安全性情報について言及します。

# <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**

<b>申込講座</b>	2025/6/26	甘味料の基礎とアプリケーション		
<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：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】

<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）		