

形式：対面セミナー（配信あり）

補足： オンライン配信を実施します。会場での受講が難しい場合はオンラインでご受講ください
（録画配信となります。配信開始は開催後3営業日以内。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 8 2 6 m 1

身近な素材でありながらその理解が難しい【澱粉】に関して、調理科学的視点に立って基礎から解説。
加工食品への応用では、その種類と製造技術を説明すると共に、各種の加工澱粉の特長を交えて、アプリケーションを多数紹介します。

澱粉の調理特性と加工食品への応用

- 日程 2025年8月26日（火）10:30~17:00
- 会場 東京※都内中心部で調整中／名刺交換・個別質問・サンプル請求も承ります ※録画配信での受講も可能です
- 受講料 1名 **37,400円**（税込／印刷テキスト） ※6/26（木）までにお申込の場合、**29,920円（2割引）**となります

<プログラム>

第1部 澱粉の特性と調理・加工への利用（3.5h）

I. 澱粉を用いた調理

1. 粉末として
2. 低濃度澱粉として
3. 高濃度澱粉として
4. 加工食品（米ゲル、はるさめ、タピオカパール等）

II. 澱粉の種類と特性

1. 天然澱粉 ① 地下澱粉：馬鈴薯、甘藷、トウモロコシなど ② 地上澱粉：小麦、米、クズ、ワラビ、サゴ、エンセツなど
2. 難消化性澱粉（レジスタントスターチ）
3. 加工澱粉
4. 穀類と雑穀類などの粉類

III. 澱粉分子と構造

1. 澱粉粒
2. アミロースとアミロペクチン
3. その他

IV. 澱粉の調理性

1. 澱粉の糊化・老化 ① 澱粉の老化に影響を及ぼす因子 ② 澱粉に及ぼす調味料の影響
2. 澱粉のゲル化
3. 曳糸性
4. デキストリン化

V. 澱粉・澱粉質食品の測定法

1. 粒径、粒度分布
2. ビスコグラフィ／ラピッドビスコアナライザー（RVA）
3. X線回折
4. 偏光顕微鏡
5. 膨潤度／溶解度
6. フォトペーストグラフィ
7. 熱分析（DSC）
8. 糊化度
9. テクチャー測定
10. 破断測定
11. ゲルの離水量 など

VI. 澱粉・澱粉質食品の研究事例

1. わらびもち
2. カスタードクリーム
3. プラマンジェ
4. 麺
5. ハルサメ
6. クッキー
7. スポンジケーキ
8. パン
9. せんべい
10. 大麦飯
11. その他

【講演概要】

澱粉は、私たちの生活に身近で、かつ安価な素材の一つです。しかし、その物理化学的性質は、原料となる植物の種類や、加熱温度・加熱時間・攪拌速度、冷却方法といった調理・加工条件によって大きく異なります。そのため、利用目的や求められる機能に応じて、適切な澱粉を選定することが非常に重要です。

本講座では、馬鈴薯、タピオカ、甘藷、クズ、ワラビ、トウモロコシ、米、小麦、サゴ、エンセツなど、多様な原料由来の澱粉を取り上げ、それぞれの基礎的な特性について解説します。あわせて、澱粉の糊化・老化、ゲル化、曳糸性、デキストリン化といった調理科学的な特性について説明し、糖類、タンパク質、脂質などの副材料の添加が食品の物性や食味に与える影響についても、具体的な研究事例を交えてご紹介します。さらに、澱粉や澱粉質食品に関する基礎的な測定方法や、食品開発の現場でしばしば課題となる、素材の最適な配合比の求め方についても解説します。

講師：愛国学園短期大学 学長・教授 平尾 和子 先生

研究内容：澱粉および澱粉含有食品を対象とした調理・加工特性に関する研究

第2部 食品用加工澱粉の特性と各種食品への利用技術（2h）

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. ベーカリー、その他への利用 ① 食感の安定化 ② 剥離性向上 ★加工度の違いによるゲル物性の触感体験あり

【講演概要】

加工食品において、澱粉は幅広く利用され、今や欠かすことのできない素材の一つとなっています。本講座では、澱粉およ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き分かりやすく説明します。

講師：日本食品化工株式会社 研究所 森山 雄一郎 氏

<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	2025/8/26 澱粉の調理特性と加工食品への応用	<input type="checkbox"/> 対面+配信 <input type="checkbox"/> 配信のみ
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
	Email※	役職
	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
	Email※	役職
	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（ https://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）		