

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 9 0 8 h 1

『おいしさ』と『低糖質』の両立を目指す低糖質食品の開発担当者におすすめ！ 基本となる考え方を踏まえた上で、代替素材の開発、配合、おいしさ評価のそれぞれの具体的なポイントを甘さや食品テクスチャーなどの観点から科学的に解説します。

低糖質菓子の製造に向けた代替素材の開発と配合の最適化およびおいしさ評価のポイント

講師：岩手大学 農学部 シンクレスト(株)共同研究講座 三浦 靖先生

1986 年 東北大学大学院 農学研究科博士課程後期修了。農学博士。同年 三菱化成工業(株)入社、総合研究所 研究員。1994 年 岩手大学農学部 助教授。2011 年 10 月同教授。2024 年 3 月定年退職。2024 年 4 月より現職。専門は、食品化学工学、レオロジーおよび食品科学。低糖質食品用の小麦粉・ショ糖代替素材の開発、澱粉-乳化剤複合体の形成挙動の解明、3 次元積層造形法による低水分固体食品の開発、ミートアナログの製造法の開発、分子動力学法と粗視化動力学シミュレーション法による食品・食品素材の存在状態モデル化などの研究に取組む。

- 日 程 2025 年 9 月 8 日（月） 14：00 ～16：30
- 受講料 24,200 円（税込／テキスト付） ※6/13（金）までにお申込の場合、19,360 円（2 割引）となります

I．低糖質食品開発の方略

- 1. 糖質素材の減量や高甘味度甘味料の使用
- 2. 甘味の不足や質の低下、賦形や膨化不足への対処

II．ショ糖代替素材と薄力小麦粉代替素材

- 1. ショ糖代替素材
- 2. 薄力小麦粉代替素材

III．食品配合素材での配合の最適化

- 1. 素材の加工適性
- 2. 実験計画法とベイズ最適化

IV．食品のおいしさ評価

- 1. 食品のおいしさ
- 2. 主観的評価
- 3. 客観的評価

<本講座での習得事項>

- ・加工食品における糖質の加工特性を理解できる
- ・糖質代替素材や小麦粉代替素材を開発する際の着眼点を習得できる
- ・食品配合素材における配合の最適化手法を習得できる
- ・食品のおいしさ評価の手法を理解できる

<講義概要>

生活習慣病(内臓脂肪症候群としての肥満症，糖尿病，高血圧症，脂質異常症など)の予防やダイエット実施のために，喫食での摂取エネルギーの低減や食品自体の低エネルギー化が求められています。そこで，『低糖質食品』が製造・販売されていますが，単にショ糖や小麦粉といった糖質の配合量を低減したものや，ヒトの消化酵素で消化しにくい難消化澱粉や高甘味度甘味料といった低糖質素材の組み合わせであることが多いのが現状です。そのため，現行のショ糖代替品ではショ糖の機能を完全に代替できず，形状，構造，食品テクスチャー，甘味の強度・質が満足できるレベルに達していません。

本講座では低糖質菓子の製造に向けた代替素材の開発，配合の最適化およびおいしさ評価を分かりやすく解説します。

<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

申込講座	2025/9/8	低糖質菓子の製造に向けた代替素材の開発と配合の最適化およびおいしさ評価のポイント		
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	☐ 登録する ☐ 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	☐ 登録する ☐ 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※	☐ 銀行振込（紙請求書） ☐ 銀行振込（PDF 請求書） ☐ カード支払い ☐ 未定のため後日連絡する			
支払予定日※	☐ [] 月 [] 日ごろを予定している ☐ 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） 0 9 7 3 5 2 2
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（ 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（問合せ）		