

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 9 1 9 n 1

食品用改良剤トップメーカーの技術者が乳化剤、着色料、酸化防止剤、マイクロカプセルを用いた食品改良について、それぞれが食品に寄与するメカニズムやアプリケーションなど、食品開発の実務に役立つ技術情報を提供します。

## 食品用改良剤（乳化剤・着色料・酸化防止剤・マイクロカプセル）の基礎と使いこなしのコツ

●日程 2025年9月19日（金）13:00～17:00

●会場 東京 ※都内中心部で調整中★名刺交換・個別質疑の時間を設けます

●受講料 1名 33,000円（税込/テキスト付）

※8/19（火）までにお申込の場合、**29,700円（1割引）**となります

### <プログラム>

#### 第1部：乳化剤の基本と応用事例

##### I. 食品用乳化剤概論

1. 乳化剤の構造
2. 日本で使用できる食品用乳化剤の種類と構造
3. 食品用乳化剤の市場規模
4. HLB

##### II. 食品用乳化剤の機能と利用例

1. 界面活性作用（乳化、分散、可溶化、起泡、消泡、湿潤）
2. 澱粉への作用（澱粉粒保護、老化防止、粘着防止）
3. 油脂への作用（結晶調整、特殊油脂）
4. タンパク質への作用（蛋白改質作用）
5. その他の機能（静菌作用）

<概要> 乳化剤は水と油の乳化目的のみならず、澱粉、油脂やタンパク質の改質、また、それぞれの相互作用をコントロールすることにより食感改良、工程改善や保存性向上効果が見られ、様々な食品に利用されています。また、乳化剤開発の現場では食品に求められる機能や製造工程が異なるため、粉末化や分散性の付与、乳化剤の組み合わせや各種素材の併用など、それぞれの食品に適した開発が進められています。本講演では、食品用乳化剤を上手く使うための必要な基礎知識である食品用乳化剤の概要、各食品構成成分への作用、および食品への利用例について紹介します。

講師：理研ビタミン株式会社 食品改良剤開発部  
イノベーションセンター 第1グループ 松本 浩治氏

#### 第2部：“映える食品”の着色と課題解決

・食品用着色料について

・映えさせる≒濃い着色の課題と解決法

1. カロテンの風味と代替策（卵低減時の補色を中心に）
2. 赤色の課題と解決提案（酸性、中性、油性～用途に合わせて～）

<概要> SNSの発達やインバウンドの増加により、“映える”食品は一過性のブームではなく食品ジャンルの一つとして定着した感があります。“映える”色鮮やかな着色をしたいときには次のような課題が生じることがあります。

- 1) 着色料由来の風味  
例えば色鮮やかな卵黄色にするためにカロテンがよく使われています。でもカロテンにはニンジン臭ともいわれる特異臭があって添加量を増やせない！
- 2) 思った色にならない  
キャンディやグミなどの酸性の食品、和菓子などの中性の食品、チョコレートなどの油脂食品など様々な食品が鮮やかな赤色にならない！

こういった課題の解決方法をご紹介します。

講師：理研ビタミン株式会社 食品改良剤開発部  
イノベーションセンター 第4グループ 藤原和弘氏

#### 第3部：酸化防止剤による風味保持技術

・食品の酸化について

・酸化の要因（原料の成分、保存環境）

・酸化防止剤のメカニズム

・食品の酸化防止の実例

・酸化を制御する要因に関する知見

・酸化防止剤の種類による違い

・食品の風味保持、賞味期限延長に関する知見

<概要> SDGs への取り組みが強く求められる昨今、フードロス低減のため賞味期限の延長に取り組まれる事例も多くなっています。賞味期限延長のためには、美味しさを長く保つ技術が必要不可欠となりますが、その一つに酸化防止剤による食品の風味保持技術があります。

本講演では、酸化の要因とその防ぎ方、有効な酸化防止剤の活用方法についてご紹介します。

講師：理研ビタミン株式会社 食品改良剤開発部  
イノベーションセンター 第3グループ 雑賀大輔氏

#### 第4部：機能性成分の生体利用率向上に向けたマイクロカプセル化技術

##### I. マイクロカプセル概要

1. マイクロカプセルの定義
2. マイクロカプセルの用途
3. マイクロカプセルの種類と構造
4. 配合成分の安定化

##### II. 機能性成分の生体利用率向上に向けた検討事例の紹介（リケビーズ）

1. 乳化、可溶化、非晶質化、結晶化度コントロール、香りのリリースコントロール  
マスキング効果と溶出性向上など

<概要> 機能性成分や薬物の中には水に溶解しにくい物性から、生体での利用率が低いという課題があります。本講演ではマイクロカプセルの概要と共に、加工工程において生体利用率を向上させるための工夫を紹介します。

具体的には成分の分散状態、結晶化度から放出コントロールを行った事例や、香り成分のリリースコントロールや機能性成分のマスキングを行った事例を紹介します。

講師：理研ビタミン株式会社 ヘルスケア開発部  
開発1グループ 早坂秀樹氏

# <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**

<b>申込講座</b>	2025/9/19 食品用改良剤（乳化剤・着色料・酸化防止剤・マイクロカプセル）の基礎と使いこなしのコツ		
<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>			

※【個人情報の取扱いについて】 ご記入された個人情報については、当社規定の「個人情報の取扱い」に基づき、適切に管理・運用いたします（詳細 <https://www.tech-d.jp/info/privacy>）。

## 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）0973522
<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）		