

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 6 0 1 1 5 h 1

甘味料としての活用はもちろん、テクスチャーや保存性などの改善を追求したい研究者に！ 本講座では糖アルコール・還元水飴の基礎や各素材の特性・機能性を踏まえた上で、食品ごとの使い分けや利活用の勘所を具体的なレシピを踏まえて解説します。

糖アルコール・還元水飴の基礎とアプリケーション

～テクスチャー改善や日持ち向上に活用できる！ “甘い”だけではない、さまざまな機能と活用事例～

講師： B フードサイエンス株式会社・研究開発センター・主任研究員
(兼) 信州大学・工学部・特任准教授

曾我部 知史氏

B フードサイエンス株式会社・研究開発センター・主任研究員/グループリーダー

長屋 仁氏

●日程 2026年1月15日(木) 14:00～15:30

●受講料 19,800 円(税込/テキスト付) ※12/12(金)までにお申込の場合、15,840 円(2割引)となります

I. 入門編 ～糖アルコールの基礎～

- ・用語の確認：糖質、糖類、糖アルコールの違い
- ・糖アルコールの種類、原料、製法、特徴
- ・糖アルコールの様々な特性、機能
- ・食品分野における活用例：理化学、生理学的特性、味質（ここでは、教科書的な活用例を紹介します）

まずは、糖アルコールの基本知識をご紹介します。ソルビトール、マルチトール、キシリトールなど、比較的知名度のある物質を例に、糖アルコールを活用していくうえで知っておきたい基本的な情報を説明します。

II. 基礎編 ～還元水飴の基礎～

- ・還元水飴とは何か？
- ・還元水飴の分類と特徴
- ・甘味料”から”機能性素材”へ：
ポリウム、テクスチャー、ストラクチャー改善効果

本講義の主役である「還元水飴」を深堀します。還元水飴は分子量の異なる糖アルコールの混合物であり、組成（平均分子量）の違いによって用途や効果が特徴づけられています。各食品（アイテム）におけるアプリケーション事例への橋渡しとして、I.で説明する糖アルコールとしての特性に加え、「還元水飴」ならではの効果も紹介します。

III. 応用・実践編 ～還元水飴の食品分野別アプリケーション～

- ・製菓分野：
しっとり感、焼き色、テクスチャーコントロール
- ・製パン分野：
ポリウム、色、テクスチャーの改善と経時変化耐性
- ・加工食品、畜肉製品分野：テクスチャー
- ・フレーバーのエンハンスとマスキング
- ・今後の展望

実際の食品（製品）での用途開発例を参考に、還元水飴の具体的な用法をアイテムまたは機能・効果の切り口から説明します。キーワードはテクスチャー、ストラクチャー、ポリウムです。機能・効果の概要に加え、聴講者の皆様がすぐに活用できる具体的なレシピも紹介します。

各チャプターでは、素材およびアプリケーション評価に役立つ評価・分析例（レオメーター、DSC、HPLC）や、開発効率化のための物性値活用についても適宜紹介します。

IV. その他

<本講座での習得事項>

- ①糖アルコール・還元水飴の物性・機能性を体系的に理解し、食品開発における課題解決に応用するための基礎知識を習得できる。
- ②製パン・製菓・各種加工食品における具体的事例から、テクスチャー改善や日持ち向上など、製品の付加価値を高める実践的なヒントを得られる。
- ③様々な還元水飴の中から、目的に応じて最適なものを選定し、課題解決を実現できる「使い分け」のポイントを習得できる。

<講義概要>

糖アルコールとは糖質の一種であり、その名前の通り甘味料（甘い素材）としての利用が主でした。近年の用途開発研究によってテクスチャーやストラクチャーの改善などを可能にする機能性素材としての側面が明らかになってきました。還元水飴は糖アルコールの一種ですが、その糖組成（平均分子量）によって特徴や効果が異なるため、還元水飴は「使うか、使わないか」ではなく、「どう使い分けるか」という視点が重要です。

本講義では、糖アルコール（還元水飴）という素材を活用した食品の品質改善について、理論と実践の両面から解説します。まずは特徴的な物理化学的性質について理解を深め、続いて、菓子、パン、畜肉加工品などの主要な食品分野における還元水飴の具体的な応用事例を、実際のデータと共に詳しく紹介します。単なる素材紹介にとどまらず、食品研究・開発者が抱える各種課題を、還元水飴を用いて理論的に解決するためのヒントを提供することを目指します。

<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	2026/1/15 糖アルコール・還元水飴の基礎とアプリケーション		
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）

【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（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	住 所	〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-12-15 九段大和ビル 3 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）		