

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 6 0 7 1 3 m 1

世界的に「非熱的殺菌」の主軸として普及が進む食品高圧加工（HPP）。海外での事業化加速に加え、国内でも独自の技術進化により新たな局面を迎えています。本セミナーでは、微生物制御のメカニズムからタンパク質・澱粉への影響、生産コストまで詳解。メリットのみならず技術的課題や最新の国内外動向を網羅し、次世代の食品開発に向けた将来展望を提示します。

## 食品の高圧加工の現状と国内外の技術動向

講師： 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 山本 和貴 氏

紹介：日本での食品高圧科学、澱粉科学、損傷微生物学の第一人者として、食品高圧加工技術の利用・普及を目指し、産学官と連携して融合的な試験研究を行っている。高圧処理による理化学特性変化（澱粉の圧力糊化）、微生物学的な食品安全性確保、農畜水産物加工、新加工技術の開発等を研究テーマとする一方で、大学等における食品安全性の基礎講義を担当し、GMO等の安全性評価に関するOECDタスクフォースの副議長を長年務めた。

- 日程 2026年7月13日（月） 10:30～16:30 ●会場 テックデザインセミナールーム（東京千代田区）  
●プラン ①対面+配信 / ②配信のみ 36,300円（税込/テキスト付） ※6/12（金）までにお申込の場合、**29,040円**

### <プログラム>

#### 1. 食品高圧加工技術の概要

- ① 特徴 ② 装置概説

#### 2. 高圧処理の食品成分への影響

- ① 蛋白質（変性、軟化） ② 脂質 ③ 糖質（澱粉の圧力糊化）

#### 3. 微生物制御への応用

- ① 微生物不活性化 ② 高圧損傷菌 ③ 芽胞菌の自滅的発芽誘導

#### 4. 食品加工での実用化

- ① 微生物制御 ② 清涼飲料水製造基準  
③ 開脱穀、米飯、その他用途 ④ 生産コスト、容器包装

#### 5. 国内外での技術動向及び課題・展望

- ① 国内外の最新技術動向紹介 ② 物性・機能性・安全性の視点から期待される方向性  
③ 市場動向を踏まえた将来展望

#### 6. 質疑応答

★事前の質問をお受けしています

⇒申込時/申込後にお気軽にお問い合わせください。

### <講義概要>

1990年に世界初の高圧加工食品としてジャムが実用化されて以来、食品高圧科学は大きく進展し、新たな実用化事例が年々増えています。特に海外では、高圧処理は非熱的加工操作の一手法として広く認知されており、様々な加工食品において、細菌の不活性化を主軸とした事業化が拡大しつつあります。ジュース類、肉加工製品等の市場が伸び、受託加工の活用も進んでいます。一方、国内でも、近年になって肉加工、総菜加工での実用化が始まり、日本独自の中温中圧高圧加工技術と併せて、食品高圧加工は新たな局面に入ったようです。

本講習会では、食品高圧加工の技術概要を提示し、そのメリットだけでなく、抱える課題にも言及し、国内外の技術動向及び将来展望について解説します。

## <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**

<b>申込講座</b>	2026/7/13 食品の高圧加工の現状と国内外の技術動向	<b>受講プラン</b> (複数ある場合)	<input type="checkbox"/> ① 対面+配信 <input type="checkbox"/> ② 配信のみ
<b>会社名</b> ※			
<b>所在地</b> ※ (請求書等の送付先)	〒		
<b>参加者①</b>	<b>氏名</b> ※		<b>TEL</b> ※
	<b>所属</b> ※		<b>FAX</b>
	<b>Email</b> ※		<b>役職</b>
	<b>会員登録</b>	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 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)	
<b>参加者②</b>	<b>氏名</b> ※		<b>TEL</b> ※
	<b>所属</b> ※		<b>FAX</b>
	<b>Email</b> ※		<b>役職</b>
	<b>会員登録</b>	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 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)	
<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/privacy/apply\\_privacy.pdf](https://www.tech-d.jp/privacy/apply_privacy.pdf)）。

### 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） 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="https://www.tech-d.jp/">https://www.tech-d.jp/</a> ）		
	<b>住所</b>	〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-12-15 九段大和ビル 3 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）		