

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 8 2 6 m 1

食品乳化の基礎から乳化剤の機能・物性、界面物性制御による安定化技術までを体系的に解説。飲料・乳製品・油脂・ベーカリーなど、多様な製品への応用事例の紹介し、明日から使える乳化設計の実践知識を身につけます。

食品乳化の基本と乳化剤の使いこなし

～現場で使える乳化設計／界面物性制御から各種製品への応用まで～

講師：元 三菱ケミカル株式会社 小川 晃弘 氏

紹介：1995年 現 三菱ケミカル株式会社に入社後、食品用乳化剤のシュガーエステルやポリグリエステルについて基礎から応用まで研究開発に携わる。2024年から分離精製材の合成吸着剤開発に関わり、2026年に退職。現在は、小さな料理店開業に向けて準備を進めている。

- 日程 2026年 8月 26日（水） 13：00～15：30 ※見逃し配信での受講も OK
- 受講料 **24,200 円**（税込／テキスト付） ※7/26（日）までにお申込の場合、**19,360 円（2割引）**となります

～プログラム～

1. 乳化概論

- ① 食品乳化について
- ② 乳化の不安定化要因
- ③ 乳化の方法、乳化機器

2. 食品用乳化剤の基礎

- ① 食品用乳化剤について
- ② 食品用乳化剤の機能
- ③ 食品用乳化剤の物性
- ④ 食品用乳化剤と食品成分の相互作用
- ⑤ 食品用乳化剤の使い方、配合技術

3. 乳化安定化に影響する因子

- ① 製造条件
- ② 保存条件
- ③ 微生物制御

4. 乳化安定性の評価方法

- ① 乳化物の安定性評価
- ② 各種評価方法の具体例
- ③ 光透過率・散乱光測定での乳化安定性評価

5. 界面物性制御に着目した乳化安定化技術

- ① タンパク質と乳化剤の吸着
- ② 界面レオロジー
- ③ 油脂結晶化の制御
- ④ タンパク質の変性

6. 乳化安定化技術の各種製品への応用

- ① 飲料
- ② 乳製品
- ③ 油脂製品
- ④ ベーカリー製品

<習得事項>

- 1. 食品用乳化剤の物性・機能
- 2. 食品用乳化剤による界面物性制御方法
- 3. 加工食品への食品用乳化剤の配合技術

<講義概要>

食品用乳化剤はいろいろな加工食品に使われています。乳化食品においては賞味期限まで油分や水分が分離しないように安定化させる必要があるため、乳化剤による制御が行われています。

本講演では最初に、基礎知識として食品乳化のメカニズムや、乳化剤の種類・機能・他成分との相互作用、更には各種の安定性評価法について説明します。続いて界面物性制御に着目した乳化安定化技術を、実際の加工食品に応用した事例を紹介し、乳化剤の使いこなし方を身につけていただきます。

<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	2026/8/26	食品乳化の基本と乳化剤の使いこなし	受講プラン (複数ある場合)
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	<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)		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<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)		
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※			

※【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）。

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	〒102-0072 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)		