

食品の生産技術の要である乳化技術・・・それを支える乳化剤・・・

食品乳化の基礎を概説し、乳化食品を開発する上で欠かせない乳化剤について、その選定から配合技術、更には乳化安定性評価、各食品への応用技術までを試食を交えながら網羅的に分かりやすく解説します。

食品乳化の基礎と応用 ～乳化剤の正しい選定と配合技術～

講師：三菱化学フーズ株式会社 研究開発センター
グループマネージャー 工学博士 小川 晃弘 氏

- 日時 2010年11月26日(金) 10:00～16:45 (休憩 約1.0時間)
- 会場 オームビル ゼミルーム (東京 竹橋)
- 受講料 1名 29,400円(税込) 講座終了後、名刺交換の時間をお取り致します

■プログラム

I. 食品乳化概論

1. 食品乳化について
2. 乳化の不安定化要因 (クリーミング, 凝集, 合一)
3. 乳化方法, 乳化機器

II. 食品用乳化剤の基礎

1. 食品用乳化剤について (種類, 構造, 法規)
2. 食品用乳化剤の物性
3. 食品用乳化剤の機能
4. 食品用乳化剤と食品成分との相互作用 (油脂, タンパク, 澱粉など)
5. 食品用乳化剤の使い方, 配合技術

III. 乳化食品の安定化に影響する因子

1. 製造条件 (乳化方法, 殺菌方法, pH)
2. 保存条件 (温度, 期間)
3. 微生物制御

IV. 乳化安定性の評価方法

1. 従来 of 安定性評価方法
2. 新しい安定性評価方法 (評価の迅速化, ミクロレベルでの評価)

V. 界面物性制御による乳化安定化へのアプローチ

1. 乳化安定性向上における課題
2. タンパク質, 乳化剤の吸着
3. 界面レオロジー
4. 油脂結晶化の制御
5. タンパク質の変性

VI. 食品乳化における乳化安定化技術の応用

1. 飲料 (カルシウム強化牛乳, ミルクコーヒー, ミルク紅茶など)
2. 乳製品 (ホイップクリーム, アイスcreamなど)
3. 油脂製品 (チョコレート, マーガリン, マヨネーズ, ドレッシングなど)
4. ベーカリー製品 (ケーキ, クッキー, パンなど)

企画背景と講演概要

様々な乳化食品に対して食品用乳化剤が使われています。乳化食品の品質や美味しさを維持するためには、乳化の安定性を高める必要があります。しかし、乳化食品は本来、熱力学的に不安定であり、乳化の安定性は乳化方法、殺菌条件、保存状態の影響も受けます。

そこで本講演では、食品用乳化剤を用いた食品乳化について、乳化剤の選定、配合方法を紹介するとともに、乳化安定性の評価方法や安定性向上の具体策について、試食を交えながら実際の各種製品を例に挙げて説明します。

<お申込み要項>

申込用紙 ⇒ FAX : 042-313-7682

講習会申込 : 『 11/26 食品乳化の基礎と応用 』

会社名	所在地	〒		
氏名	所属部署名	TEL	FAX	E-mail
受講の目的, 興味のある講演項目についてお聞かせ下さい				

会場地図



オームビル ゼミルーム(地下1階)

〒101-8460 東京都千代田区神田錦町 3-1
TEL : 03-3233-0680

【アクセス】

- 東西線【竹橋駅】3b 出口徒歩 3 分
- 都営三田線, 都営新宿線, 半蔵門線
【神保町駅】A9 出口徒歩 6 分
- 千代田線【新お茶の水駅】B7 出口徒歩 6 分
- 都営新宿線【小川町駅】B7 出口徒歩 6 分
- 丸の内線【淡路町駅】B7 出口徒歩 6 分

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 042-313-7682	本用紙をプリントアウトし、申込用紙に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail entry@tech-d.jp	【社名】、【所属部署名】、【受講者氏名】、【所在地】、【電話番号】、【FAX 番号】、【E-mail アドレス】をご記入の上、送信ください
C	HP (http://www.tech-d.jp/)	【申込フォーム】をクリックし、必要事項をご記入ください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）を致します

③ 受講票・請求書をお送り致します

<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致します

お支払について

<期日>

① 受講料は原則として、講習会の前日までにお支払いください

② 経理の都合上、お支払が講習会より後日になる場合も対応致します。お支払日をお知らせください

<方法>

① 銀行振込の場合は、下記の口座へお振込みください。なお、振込手数料は御社にてご負担願います

② 講習会当日にご持参されての入金も承りますが、領収書等のご用意を致しますので、事前のご連絡をお願い致します

振込先銀行	支店	口座番号	名義
三井住友銀行	多摩センター支店 (909)	普 0973522	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合先	名称	株式会社テックデザイン (http://www.tech-d.jp/)		
	住所	〒206-0033 東京都多摩市落合 1-20-1-1105		
	電話	042-313-7680	FAX	042-313-7682
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合)		