

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 4 2 2 m 1

食感を重視した商品開発、あるいは多糖類の各種機能（耐熱性、耐酸性、冷凍耐性、分散性など）に興味がある方々を対象に、目的用途に応じた選択方法や利用技術、食感の評価法について様々なアプリケーション例を挙げつつ、実演・試食・ワークを交えて解説。

食品多糖類による食感制御とアプリケーション事例【ペクチン・寒天 編】

ラボワーク・相談会 付

- 日 程 2025 年 4 月 22 日（火）10：30～17：00 ●会 場 三晶㈱ 東京支社 Co-Lab（八丁堀駅 徒歩 1 分）
- 受講料 1 名 37,400 円（税込／テキスト・昼食付） ★早期申込割引 29,920 円（2/22 まで） ★定員 24 名

ペクチンの基本特性とアプリケーション

講師：三晶株式会社 中央研究所 芦田 竜也氏

座学講義：

1. ペクチンの基礎
 - ① 原料・製造工程
 - ② 分子構造による反応性と特徴の違い
2. ペクチンを使ったアプリケーション
 - ① ペクチンを使ったアプリケーションのトレンド（海外情報含む）
 - ② 基礎的なアプリケーション

実習（実演、試作、試食）：

試食・実演：

- ① ジャム
- ② ペクチンのゲル化性（デモンストレーション用キットにて確認）
- ③ 疑似果肉
- ④ ヨーグルト用ソース

調製：

- ① 酸性タンパク飲料
- ② 低糖度ペクチンゼリー
- ③ グミキャンディー、ペクチンゼリーの調製

習得知識：

1. ペクチンの基礎知識
2. ジャム・フルーツソースにおけるゲル化剤・増粘剤としての利用
3. 酸性タンパク飲料の安定剤としての利用
4. 高糖度菓子のゲル化剤としての利用

講義概要：

ペクチンは古くからゲル化剤・増粘剤として利用されてきた果実由来の多糖類で、現在では酸性化でのタンパク質の凝集防止剤としての用途が多くなっています。

本講演におきましては、座学ではペクチンが持つ様々な機能について、分子構造から理解することを目的としています。実習（ラボワーク）では試食・実演を交えながら実際にアプリケーションを調製することで、物性や反応性の確認をしながら、新たなアイデアを参加者の皆様と共に作り上げることを目的としています。

寒天の基礎と「進化する寒天」のアプリケーション

講師：伊那食品工業株式会社 研究開発部 伊藤 翔氏

座学講義：

1. 寒天の基礎
 - ① 原料、製造工程
 - ② 化学構造と基本物性
2. 従来の寒天のイメージを覆す「進化する寒天」の紹介
 - ① 高強度寒天
 - ② 低強度寒天
 - ③ 高粘弾性寒天
3. 寒天を使用したアプリケーション
 - ① 脂肪代替、脂肪安定化
 - ② タンパク質配合ゼリー
 - ③ グミ

実習（実演、試作、試食）：

- ① 様々なテクスチャーの寒天ゼリーの食感比較（試食）
- ② グミ食感寒天ゼリー（試食）
- ③ 乳飲料の脂肪感付与、ホイップクリームとの安定性向上（実演）
- ④ ホエイタンパク配合ゼリー（試作：他のゲル化剤との比較）

習得知識：

1. 寒天の基礎知識
2. 用途に合わせた寒天製品の選択、アプリケーション例の情報収集
3. 寒天や増粘多糖類を使用した物性改良のスキルアップ
4. 新規上市寒天の情報取得

講義概要：

寒天は、多様な食品を作るうえで重要な要素となる食感や外観を形成する素材として、和菓子やデザート類、冷菓、ベーカリー製品、クリーム類など種々の加工食品に利用されています。寒天の用途が多岐にわたるのは、幅広い物性を持つため用途に適した寒天を選択できることや、ゲル化機能だけでなく新たな物理的機能を付与できることなどが理由として挙げられます。

本講演では寒天の原料や化学構造、特性など基礎的な情報を解説し、弊社独自の技術で実現した従来の寒天のイメージを覆す「進化した寒天」をご紹介します。

また、様々なテクスチャーの寒天が加工食品にどのように役に立つのかを、試食や試作を交えて具体的な応用例を挙げながら説明させていただきます。

●当日スケジュール●

レクチャー：2 時間 ラボワーク：3 時間 相談会：0.5 時間（質問・サンプル依頼・開発相談に対応します）

●試作・体験／相談会が付いた大変貴重かつ毎回好評のセミナーです●

・24 名限定ですのでお早めに！ ・サンプルの請求や技術相談も OK！ ・昼食付【参加者同士での交流あり（任意）】

<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	2025/4/22 食品多糖類による食感制御とアプリケーション事例【ペクチン・寒天 編】		
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）

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） 0 9 7 3 5 2 2
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	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電 話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		