形式:オンラインセミナ 補足: す。質問はメールやチャットでお受けします

ジャンル:食品 講習会コード: t d s 2 0 2 5 1 2 1 5 m 1

商品開発に欠かせない食品素材である"加工澱粉"について基本から学びます。 また、各種の加工澱粉の特長を交えつつ、加工食品へのアプリケーションを多数紹介します。 本セミナーで澱粉を理解して、おいしい食品開発の一助としてください!

食品開発における"加工澱粉"の使いこなし(緑画配信)

講 師:日本食品化工株式会社 研究所 森山 雄一郎氏

紹介: 2008 年信州大学大学院修士課程を修了。同年日本食品化工株式会社入社。入社以来、食品用加工澱粉の開発、ならびに食品への利用開発業務に従事し、現在は研究所研究二課の食品開発チームリーダーを務める。

講師より一言:食品開発における歩留向上、食感改良、保存性の向上等のお役に立てるよう、具体例を交えて解説致します。

●日 程 2025年12月15日(月)~12月31日(金) ※約2h ※期間中は繰り返し何度でも視聴できます。

●受講料 1名 **16,500 円** (税込/テキスト)

※2名 **24,750 円** (税込/テキスト)

~プログラム(約 2h)~

- I. 食品用加工澱粉の種類と特徴
 - 1. 未加工澱粉の種類と特性
 - ① 澱粉の種類、糊化、老化特性の違い
 - 2. 食品用加工澱粉の種類と特性
 - ① 化学的加工澱粉(食品添加物)と物理加工澱粉
 - ② 加工による澱粉の特性変化と主な利用方法
- Ⅱ. 加工澱粉の各種食品への利用方法
 - 1. タレ・ソース類への利用
 - ① 粘度の付与及び安定化
- ② 酸・レトルト耐性の付与
- 2. 水畜産練製品への利用
 - ① 食感改良 (ゲル強度の付与)
- ② 保存安定性の向上
- 3. フライ食品への利用
 - ① 衣の物性改善

- ② 冷凍耐性
- ③ 中種との接着性付与

- 4. 麺類、その他への利用
 - ① 食感の安定化

- ② コストダウン
- ③ 剥離性向上

★質問はメールにてお受けいたします

<修得事項>

① 生澱粉の基本

- ② 加工澱粉の基本
- ③ 加工澱粉の特性と使い分け
- ④ 加工食品における加工澱粉の使用法(アプリケーション)

<講義概要>

澱粉は食品素材の中でも最も身近で安価な素材の一つであるにも関わらず、その物理的性質(物性)は、由来する植物種や調理・加工条件(加熱温度・時間・撹拌速度、冷却)によって異なるため、利用目的や得られる機能に応じて適切に選択することが大切です。また、加工食品において、澱粉は幅広く利用されており、今や商品開発する上で欠かすことのできない食品素材であると言えるでしょう。

本セミナーでは、澱粉及び加工澱粉の特徴とその上手な使い方を、実際の利用例に基づいてわかりやすく説明していきます。 様々な種類がある加工澱粉ですが、それらの特性と代表的な使い方の整理に繋がれば幸いです。

<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	$\overline{}$
03-	6261-7	7924

申込講	座	2025/12/15~31 食品開発における"加工澱粉"の使いこなし □ 1名 □ 2名		1		
会社名	*					
所在地 :	※ 等の送付先)	∓				
	氏名※			TEL*		
	所属※			FAX		
参加者①				役職		
	Email*			@		
	会員登録	□ 登録する □ 登録	禄しない (登録料·会費)	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	昇な割引や会員イベント情報	等を配信します)
	氏名※			TEL*		
	所属※			FAX		
参加者②				役職		
	Email*			@		
	会員登録	□ 登録する □ 登録	录しない (登録料·会費	はかかりません。お彳	得な割引や会員イベント情報	最等を配信します)
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※		\ア ! で言っこ された(田 小生!				

※【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

Α	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください		
		送信先:entry@tech-d.jp		
В	E-mail	メール本文にく①【申込講座】②【会社名】③【所在地】④【氏名】⑤【所属】⑥【Email】⑦【TEL】		
8		⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください		
С	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	

	名 称	株式会社テックデザイン (https://www.tech-d.jp/) 〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-12-15 九段大和ビル 3 階		
主催	住 所			
申込·問合先	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合)		(問合)