

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 4 2 3 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

ラボワーク  
相談会
付

講師：三晶株式会社 中央研究所 課長 芦田 竜也 氏

- 日程 2026 年 4 月 23 日（木）10：30～17：00 ●会場 三晶㈱ 東京支社 Co-Lab（八丁堀駅 徒歩 1 分）
- プラン ①対面+配信 35,200 円 / ②配信のみ 19,800 円（税込/テキスト付）★相談会では、質問にきめ細かく対応 / 対面定員 14 名

I. 食品用多糖類の基礎 ★事前に学習資料を配付します★

1. 多糖類の基礎
2. ゲル化・増粘・安定剤としての多糖類の特徴

II. 目的の食感・物性を作り出すには

1. 目的の食感・物性とは
2. 目的の食感・物性を作り出すための多糖類の選択方法
3. 各種ゲル化剤の食感・物性確認

III. 多糖類を利用したアプリケーション

1. 飲料の分散剤、ゲル化剤としての利用
2. コンフェクショナリー（グミキャンディー）への利用
3. 冷菓、氷菓での多糖類の効果
4. 小麦粉製品への利用

V. ラボワーク（実演・試作・試食）

1. 多糖類の基礎物性確認
2. 熱ゲル化性多糖類、多糖類による耐熱性向上
3. ゲルセットの試食、測定
4. 各種アプリケーション調製
5. その他、事前に希望が出た内容で準備可能なもの

VI. 相談会

各社個別の相談時間です。営業、技術員が質問・サンプル依頼・開発相談に対応します。  
※相談会の時間を使って、ラボで自由に試作をすることも可能です

●当日スケジュール●

レクチャー：2.5 時間  
 ラボワーク：1.5 時間  
 相談会：1.0 時間  
 ※録画配信はレクチャーのみ

<習得知識>

- ① 多糖類の基礎知識
- ② 多糖類の選択・利用方法
- ③ 食感の評価方法
- ④ 様々な食品における多糖類の応用事例
- ⑤ 開発における物性改良方法の考え方

<講義概要>

多糖類は、おいしさを決める重要な要素である“食感”をコントロールすると同時に、各製品に必要とされている特性（耐熱性、耐酸性、レトルト耐性、冷凍耐性、分散性 など）を与える役割があります。

本講義では多糖類の基礎（種類・食感・特性）から、目的の製品を作る際の選択・利用方法、テクスチャーの評価方法までを、試食や実演を交えながら平易に解説します。また、ラボワークの時間を長く取り、その中で基本的な配合の組み方を学び、自由な発想をカタチにする練習をします。受講後すぐに日常業務に活かせる知識・技術の習得を目標としていますので、食感を重視した製品開発を目指す方々はぜひご参加ください。『試作・体験／相談会』が付いた大変貴重なセミナーです。

<備考> 毎回好評の定番セミナーです

- ・対面参加は 14 名限定（1 名／社）
- ・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	2026/4/23	食品多糖類による食感制御とアプリケーション事例	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](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	<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】

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・問合先	名 称	株式会社テックデザイン（ <a href="https://www.tech-d.jp/">https://www.tech-d.jp/</a> ）		
	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）		