

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 6 1 2 0 2 m 1

食品乳化の基本は事前学習（動画）で学び、応用（乳化剤の選定、配合方法、乳化安定性の評価方法や安定性向上の具体策、各種製品へのアプリケーション）は、乳化体験、乳化剤の効果を体感する試食を交えながら対面形式で学びます。

体験して実感！！ 食品乳化・乳化剤活用の基本マスター講座

講 師：三菱ケミカル株式会社 フード&ヘルスケアテクノロジーセンター 松浦 傳史氏

紹介：1999 年 4 月に三共株式会社に入社。乳酸菌や食品用酵素の営業業務に従事。2007 年 4 月に三菱化学（現：三菱ケミカル）株式会社に転籍。2008 年 2 月より食品用乳化剤、配合製剤の研究開発に従事。2018 年 3 月愛媛大学連合農学研究所博士課程修了。2018 年 11 月よりマーケティング、新規事業立上げに従事し、2023 年 4 月よりフード&ヘルスケアテクノロジーセンター センター長。専門は食品物理学で飲料や加工食品の安定性向上、品質維持に関わる食品用乳化剤の研究、新製品開発に携わる。 <所属学会> 日本化学会コロイドおよび界面化学部会

●日 程 2026 年 12 月 2 日（水）13：00～17：30

●会 場 テックデザインセミナールーム 東京飯田橋

●受講料 37,400 円（税込／事前学習動画・テキスト付）

※9/11（金）までにお申込の場合、29,920 円（2 割引）

プログラム（Ⅰ＋Ⅱは事前資料（動画）での学習／Ⅲ～Ⅴは対面講義での学習）

Ⅰ. 食品乳化概論

1. 食品乳化について（食品コロイド、エマルションとは）
2. 乳化の不安定化要因（クリーミング、凝集、合一、オストワルド熟成）
3. 乳化方法（物理的乳化、界面化学的乳化）
4. 乳化食品の安定化に影響する因子【製造条件（乳化方法、殺菌方法、pH・塩濃度）、保存条件（温度、期間）】

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、HLB の考え方）
2. 食品用乳化剤の物性（物性比較、物性から見た位置づけ）
3. 食品用乳化剤の機能（代表的な機能、各種食品への用途マップ）
4. 食品用乳化剤と食品成分との相互作用（油脂：結晶化制御、タンパク：乳化安定化、澱粉：糊化・老化制御）
5. 食品用乳化剤の使い方、配合技術（選択の考え方、溶解法、食品加工時の課題解決事例）

Ⅲ. 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（競合吸着の機構、イメージ化）
3. 界面レオロジー（油滴間フィルムの安定性、薄膜の形成・評価）
4. 油脂結晶化の制御（結晶化メカニズム、制御機構）
5. タンパク質の変性（タンパク変性とエマルション安定性との関係）

Ⅳ. 食品乳化における乳化安定化技術の応用

1. 飲料（ミルクコーヒー、ミルク紅茶など） ⇒ オイルオフ抑制、ミルク分離抑制、静菌効果、ボディ感の付与
2. 乳製品（ホイップクリーム、アイスクリームなど） ⇒ 乳化安定化、ホイップ性向上、粘度制御、保型性
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） ⇒ 乳化安定化、クリーミング性向上、結晶化制御、ブルーム抑制
4. ベーカリー製品（ケーキ、クッキー、パンなど） ⇒ 冷凍耐性改善、泡沫安定性、老化抑制

Ⅴ. 乳化安定性の評価方法

1. 従来の安定性評価方法（目視、粒子径分布、粘度、誘電率、加速試験）
2. 評価の迅速化（Turbiscan）

【体 験】 乳化剤による水と油の乳化体験 ／ 乳化剤を用いたアプリケーションの試食体験
【個別相談】 セミナー終了後は個別課題を相談する時間を設定します（～17:30）

<習得知識>

1. 乳化の不安定化要因と界面物性の理解
2. 食品用乳化剤の選択・配合技術
3. 界面レオロジー・吸着挙動による安定化メカニズム
4. 飲料・乳製品・油脂・ベーカリー等、加工食品への応用技術

<講義概要>

乳化食品の品質とおいしさを維持するためには、熱力学的に不安定な乳化系をいかに安定化させるかが重要です。乳化の安定性は乳化方法、殺菌条件、保存状態など、多くの要因に左右されるため、食品用乳化剤の特性を理解し、適切に選定・配合する技術が不可欠です。

本講座では、乳化の基礎構造、乳化剤の種類・機能・食品成分との相互作用を体系的に整理したうえで、界面物性制御や油脂結晶化、タンパク質変性など安定化の鍵となる現象を実例とともに解説します。

さらに飲料・乳製品・油脂・ベーカリーなど各種製品への応用事例を紹介し、乳化安定性評価のポイントも習得。水と油の乳化体験や試食を通じて乳化剤の効果を“体感”しながら、食品乳化における乳化剤使いこなしの基本的な考え方を確実に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	2026/12/2	体験して実感！！ 食品乳化・乳化剤活用マスター講座	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	☐ 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※			

※【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） 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（ 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）		