

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 9 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・ゼラチン 編】

ラボワーク・相談交流会 付

- 日 程 2026 年 12 月 9 日（水）10：30～17：00
- 会 場 三晶(株) 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）
- ★定員 20 名（1 社 2 名まで） ※ラボワーク・相談交流会付き

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 水野 篤氏

座学講義：

- 増粘多糖類の基礎
- ペクチンの基礎
 - 原料・製造工程
 - 分子構造による反応性と特徴の違い
- ペクチンを使ったアプリケーション
 - 基礎的なアプリケーション
 - 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）

実習（実演、試作、試食）：

- 試食・実演：
- ペクチンゲル（ペクチンの種類とカルシウム反応性）
 - 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）
 - 疑似果肉

調製：

- 酸性タンパク飲料
- 低糖度ペクチンゼリー
- 高糖度菓子（グミキャンディ・ペクチンゼリーなど）の調製

習得知識：

- ペクチンの基礎知識
- 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
- 酸性タンパク飲料の安定剤としての利用
- 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。

ゼラチンの基礎とアプリケーション

講師：新田ゼラチン株式会社 開発部 天野 明日香氏

座学講義：

- ゼラチンについて
 - ゼラチンの歴史
 - ゼラチンとコラーゲン
 - ゼラチンの特性
- ゼラチンゲルの特性
 - 他のゲル化剤との比較
 - 温度、pH による影響
 - 原料による特徴
- ゼラチンの利用例
 - 用途例の紹介

実習（実演、試作、試食）：

- 各種ゼラチンの使用方法
- ゼリー、グミの試作及び試食
- 惣菜、焼き菓子の試食

習得知識：

- ゼラチンの基本物性
- ゼラチンのゲル化剤としての特性
- ゼラチンの利用方法

講義概要：

ゼラチンは動物や魚の皮や骨などに含まれるコラーゲンから得られる高純度の蛋白質で、古くから人々の生活に関わってきた素材です。現在ではグミ、マシュマロ等高糖度菓子や CVS の惣菜、デザートなど様々な食品用途に幅広く利用されています。

ここでは、ゼラチン特有のゲル化や保水性などの基本物性から実践的なアプリケーション事例まで、実演・試食を交えながら幅広い内容について説明します。

- 当日スケジュール●
- レクチャー：2 時間 ラボワーク：3 時間 相談交流会：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・交流会が付いた大変貴重かつ毎回好評のセミナーです●
- ・20 名限定（1 社 2 名まで）ですのでお早めに！ ・サンプルの請求や技術相談 OK！ ・昼食付き（名刺をご持参ください）

<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	2026/12/9	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・ゼラチン 編】	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※	割引コードをお持ちの場合は記載してください		

※【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）		