形式：対面セミナー	補足：
ジャンル：食品	講習会コード：　ｔｄｓ２０２７０３１８ｍ１

身近な素材でありながらその理解が難しい【澱粉】に関して、調理科学的視点に立って基礎から解説。加工食品への応用では、その種類と製造技術を説明すると共に、各種の加工澱粉の特長を交えて、アプリケーションを多数紹介します。

食品開発に活かす澱粉の調理科学と加工澱粉の使いこなし

～天然澱粉の基礎・各種測定法から加工澱粉の機能・アプリケーションまで～

●日　程　2027 年 3 月 18 日(木)　10:30～17:00
●会　場　テックデザイン　セミナールーム（東京　飯田橋駅／九段下駅）
●受講料（申込プラン）　**39,600 円（税込）**※12/11（金）までにお申込の場合、**２割引**となります（早期申込割引）

～開催にあたって～

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。
セミナーの前半では、天然澱粉の糊化・老化やゲル化といった基礎的な調理科学特性と各種測定法を解説し、後半では各種加工澱粉の特徴やタレ・練製品・フライ衣・麺類などへの実践的な利用技術を紹介します。基礎理論から開発現場での応用・使いこなしまでを包括的に学べる内容となっており、新商品開発や品質改善の即戦力となる知識を提供いたします。

第１部：澱粉の特性と調理･加工への利用　（3.5h）

愛国学園短期大学　学長･教授　平尾和子　先生

Ⅰ．澱粉を用いた調理
１．粉末として　２．低濃度澱粉として
３．高濃度澱粉として　４．加工食品

Ⅱ．澱粉の種類と特性
１．天然澱粉　２．難消化性澱粉
３．加工澱粉　４．穀類と雑穀類などの粉類

Ⅲ．澱粉分子と構造
１．澱粉粒　２．アミロースとアミロペクチン
３．その他

Ⅳ．澱粉の調理性
１．澱粉の糊化･老化　２．澱粉のゲル化
３．曳糸性　４．デキストリン化

Ⅴ．澱粉･澱粉質食品の測定法
１．粒径、粒度分布　２．ビスコグラフィ／（RVA）
３．X 線回折　４．偏光顕微鏡
５．膨潤度／溶解度　６．フォトペーストグラフィ
７．熱分析（DSC）　８．糊化度
９．テクスチャー測定　１０．破断測定
１１．ゲルの離水量　など

Ⅵ．澱粉･澱粉質食品の研究事例
１．わらびもち　２．カスタードクリーム
３．ブラマンジェ　４．麺
５．ハルサメ　６．クッキー
７．スポンジケーキ　８．パン
９．せんべい　１０．大麦飯
１１．その他

＜講演概要＞
本講座では、馬鈴薯、タピオカ、甘藷、クズ、ワラビ、トウモロコシ、米、小麦、サゴ、エンセットなど、多様な原料由来の澱粉を取り上げ、それぞれの基礎的な特性について解説します。あわせて、澱粉の糊化･老化、ゲル化、曳糸性、デキストリン化といった調理科学的な特性について説明し、糖類、タンパク質、脂質などの副材料の添加が食品の物性や食味に与える影響についても、具体的な研究事例を交えてご紹介します。さらに、澱粉や澱粉質食品に関する基礎的な測定方法や、食品開発の現場でしばしば課題となる、素材の最適な配合比の求め方についても解説します。

第２部：食品用加工澱粉の特性と各種食品への利用技術　（2.0h）

日本食品化工株式会社　研究所　森山雄一郎　氏

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　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
★澱粉ゲルの触感体験あり

＜講義概要＞
本講座では、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 03-6261-7924

申込講座	3/18 食品開発に活かす澱粉の調理科学と加工澱粉の使いこなし		**申込プラン（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） ０９７３５２２
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（ http://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）		