形式：オンラインセミナー（Live 配信）	補足：　※見逃配信はありません
ジャンル：食品	講習会コード：　ｔｄｓ２０２７０１２６ｚ１

日本国内でも馴染み深いタンパク源の一つである大豆タンパクについて、組成の特徴からゲル化・乳化機能や生体調節能機能、その他応用例までを紹介します。大豆を用いたプラントベースの商品開発をお考えの方の一助になる講座です。

大豆タンパク質の組成・機能性と食品素材としての応用方法

講　師：元 茨城大学 農学部 客員教授　佐本将彦 氏

不二製油㈱にて、主に大豆タンパク質をベースにした食品素材開発に従事。京都大学特任教授、茨城大学客員教授を経て、2024 年 9 月退社。著書：「大豆のすべて」サイエンスフォーラム、「豆類の百科辞典」朝倉書店　など

●日　程　2027 年 1 月 26 日(火)　14:00～17:00

●受講料（申込プラン）　**24,200 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）

＜習得知識＞

・大豆タンパク質の分子構造
・大豆種子に含まれる各種組成の存在比率
・大豆タンパク質組成のゲル化、乳化、および生体調節機能
・大豆タンパク質組成と加工されるタンパク質素材
・各素材と食品への利用例

＜プログラム＞

Ⅰ．タンパク質の基本的な内容
① タンパク質の種類と構造
② 大豆グロブリンの構造
③ タンパク質の等電点と溶解性
④ 溶解性によるタンパク質の分類

Ⅱ．大豆タンパク質の組成
① 主要グロブリンおよび脂質親和性タンパク質
② 大豆種子に含まれるたんぱく質組成と組成比率

Ⅲ．大豆タンパク質の組成と食品機能性
① 大豆タンパク質の組成分画法
② 分画物の物理特性

Ⅳ．大豆タンパク質の食品への応用
① 大豆タンパク質のゲル化能
② 分離大豆タンパク質と食品への応用
③ 粒状植物性たん白（大豆）と食品への応用
④ 大豆タンパク質分画物と生体調節機能

Ⅴ．プラントベースフードと大豆タンパク質
① プラントベースフードの意義
② タンパク質組成分画された豆乳とその利用

Ⅵ．今後の展望

＜講義概要＞

タンパク質のサスティナブルな供給性が課題とされるプロテインクライシスの観点から、大豆タンパク質は有望なプラントベース素材である。タンパク質補給の選択肢として伝統的な大豆食品以外にも多彩な食材が望まれるところである。

大豆タンパク質の組成や分子構造については主成分のグロブリンがよく知られているが、このほかにリポタンパク質も含めた大豆種子に含まれるタンパク質組成の新たに見出された存在比率を紹介する。

大豆タンパク質をベースにした食品素材を開発するためにはこれらのタンパク質組成のゲルや乳化あるいは食品の 3 次機能である生体調節機能などを理解することは重要である。

また、従来から開発されてきたゲル化能や乳化能を訴求した分離大豆タンパク質や、エクストルーダーを用いて製造される大豆ミートとして利用される粒状大豆タンパク質、および近年開発された乳業素材を模倣した大豆タンパク質組成にもとづく分画豆乳などについて紹介し、これらの性質と利用状況を説明する。

＜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	1/26 大豆タンパク質の組成・機能性と食品素材としての応用方法		**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）		