

米ゲルによる新規食品開発技術とその事例紹介

低カロリー食品の開発が可能で小麦・卵を使わない食品への利用も期待できる

日時

2018年 5月22日 (火)

10:30 ~ 16:30

税込受講料

1名 39,960円

2名以上1名 36,720円

案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分
 JR中央線(緩行線)
 地下鉄東西線(A5出口)
 地下鉄有楽町線・南北線(A4・B2a出口)
 都営地下鉄大江戸線(A4出口)

<お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX 電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名 住所・連絡先(TEL・FAX・E-mail)をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかをお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルはお受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

会場 産業科学システムズ会議室(東京都千代田区富士見1-5-1)

米ゲル作製において、高アミロース米を製粉せずに粒のまま水を加えて糊化させ、高速せん断攪拌を施してゲル化する「ダイレクトGel転換」技術が開発されました。この技術により製造される米ゲルは、水分量等を調整することで、やわらかいゼリーから、高弾性のゴム状のものまで、幅広く物性の制御が可能であるため、プリン、ムース、クリーム、パイ等の多様な食品の製造ができます。シュークリームのシューとクリームの原料の小麦粉をすべて米に置き換えることもできます。また、様々な物性を制御できるので、卵、油脂等の使用量を減らした洋菓子類も製造できて低カロリー食品の開発が可能となり、また、小麦・卵を使わない抗アレルギー性食品への利用も期待できます。本セミナーでは、この技術を開発し、米ゲル研究開発の第一人者である演者が、米ゲルの作り方、利用法とその開発理論をわかりやすく解説し、米ゲルによる新規食品開発に関する事例等を紹介するとともに、実習を交えて米ゲルの利用についての受講者の理解を深めます。

講師 杉山純一氏 一般社団法人 米ゲル技術研究所 所長
 ライステクノロジーかわち株式会社 技術顧問 工学博士

- プログラム
1. 米ゲルの生い立ち
 - ・米ゲル誕生秘話
 2. 加工条件の違いによる物性への影響
 - ・アミロース含量
 - ・品種、攪拌時間、攪拌速度の影響
 - ・加水量、温度の違い
 3. 量産米ゲルの種類
 - ・ハードタイプとソフトタイプ
 - ・白米と玄米
 - ・パッケージ、入手方法
 4. 原料となる米について
 - ・高アミロース米
 - ・補助金について
 - ・用途制限
 5. 米ゲル加工品の事例紹介と加工用途拡大の可能性
 - ・公共団体での取り組み
 - ・企業での取り組み
 - ・直売所での取り組み
 6. 米ゲルを使った加工品製造の実際 (実演) 13:30 ~ 16:30
 - ・市販ホームベーカリーによるグルテンフリーパンの作製
 - ・シュークリームの作成(シュー皮&クリーム)

質疑応答【事前アンケートのご質問について解説致します】

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ
<http://www.ebrain-j.jp/>

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675
 E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 米ゲルによる新規食品開発技術とその事例紹介

セミナーコード

1101-180522

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/5/22 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課(正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
				()
			FAX	-
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				