

でんぷんの基礎科学と食品開発・加工への最適利用法

日時
2018年 10月23日 (火)
10:30 ~ 16:30

受講料

1名 37,000円+税
2名以上1名 34,000円+税

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)

講師

東京農工大学 名誉教授 農学博士 高橋 幸資氏
現(学)東京栄養食糧専門学校管理栄養士科非常勤講師
松谷化学工業株式会社 研究所 第二部 副主任研究員 内山 朋子氏

澱粉の基礎科学と熱物性制御 高橋幸資氏 10:30 ~ 12:30

1. 澱粉とは (1)特徴 (2)生合成 (3)役割と用途 (4)構造 (5)種々の澱粉と糊化温度
2. 澱粉の糊化と老化 (1)マクロおよびミクロな状態変化 (2)種々の澱粉の糊化温度
3. 糊化と老化の評価方法とこれまでの改質 (1)糊化・老化評価方法 (2)澱粉の改変・改質の視点、その方法および開発澱粉素材の関係 (3)澱粉素材の開発要因マップ
4. 熱物性の特質と澱粉の課題 (1)熱物性の特質と根源 (2)澱粉と澱粉質食品の課題
5. 膨潤制御による熱物性の制御 (1)共存物質による水和の抑制 (2)他分子結合による澱粉鎖の分子運動の抑制 (3)澱粉鎖間間接架橋による制御

加工でんぷんの特徴と食品開発・加工への利用法 内山朋子氏 13:30 ~ 16:30

1. 澱粉の特性(タピオカ、馬鈴薯、小麦、コーン、サゴ、甘藷、米、緑豆を中心に)
2. 加工でん粉の特性 (1)でん粉加工品と加工でん粉の種類 (2)食品扱い澱粉について (3)加工でん粉の特性 (エーテル化、アセチル化、架橋、アセチル架橋、エーテル架橋、酸化、難消化性でん粉を中心に) (4)澱粉分解物、難消化性デキストリンの機能と特性
3. 加工でん粉・澱粉分解物の食品への利用 (1)たれ・ソース類への利用 (2)フラワーペーストへの利用 (3)水・畜産練製品への利用(食感改良、冷蔵・冷凍・煮込み耐性など) (4)麺類への利用 (5)点心への利用 (6)和菓子への利用 (7)ベーカリー製品への利用(8)フライ食品への利用 (9)焼き菓子・スナック類への利用(食感改良、冷蔵・冷凍耐性、低糖質など) (10)粉末調味料への利用(11)その他食品への利用 質疑応答

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 でんぷんの基礎科学と食品開発・加工への最適利用法

セミナーコード

1101-181023

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/10/23 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