

# 乳化・分散の基礎と新規乳化食品開発

日時

2019年 4月17日 (水)  
10:30~16:30

受講料

1名 37,000円 + 税  
2名以上1名 34,000円 + 税

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 信州大学工学部物質化学科 准教授 酒井俊郎氏  
太陽化学(株) インターフェイスソリューション事業部 研究開発 部門長 前田祥貴氏  
三菱ケミカルフーズ(株) 研究開発センター技師長 小川晃弘氏

乳化・分散の基礎と乳化剤を使わない乳化技術について、また、乳化を利用した製品設計や乳化による効果および課題解決の取り組み、さらには、乳化剤の機能と界面物性制御の技術の具体的事例分かり易く紹介します。

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)

&lt;お申込要項&gt;

- 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でお願いします。
- 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。

プログラム

- 乳化・分散の基礎と乳化剤を使わない乳化技術
  1. 乳化とエマルションの基礎
    - (1) 乳化方法および乳化剤の役割
    - (2) エマルションの安定性と崩壊(凝集・合一、オストワルドライピング、クリーミングなど)
  2. 乳化剤を使用しない乳化技術「乳化剤フリー水中油滴型(O/W)、油中水滴型(W/O)エマルション」
    - (1) 乳化剤フリーO/W, W/Oエマルションの調製と分散安定性
    - (2) 乳化剤フリーO/W, W/Oエマルションの長期分散安定性
 10:30~12:30 酒井 俊郎 氏
- 食品開発をサポートする乳化技術
  1. 乳化剤とは
  2. 乳化とは
  3. 乳化手法例
  4. 乳化を応用した製品例
    - (1) 消泡剤
    - (2) 抗酸化剤
 13:25~14:55 前田祥貴 氏
- 界面物性制御による乳化食品の安定化技術
  1. 乳化剤について (1)物性 (2)機能
  2. 食品素材と乳化剤の相互作用
    - (1) 油脂
    - (2) デンプン
    - (3) タンパク質
  3. 乳化剤による界面物性制御
  4. 乳化食品における乳化剤の使い方
    - (1) 乳飲料
    - (2) 乳製品
    - (3) 油脂製品
 15:00~16:30 小川 晃弘 氏
 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 乳化・分散の基礎と新規乳化食品開発

セミナーコード

1101-190417

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/4/17 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	( )
			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				