

# 食品中の水が創り出す 商品価値と品質のイノベーション

開催日●2013年11月6日(水)／会場●飯田橋レインボービル

コーディネータ

亀井俊郎氏

食品安全コンサルタント  
前・日本生活協同組合連合会 品質保証本部  
本部長スタッフ

〔開催のねらい〕

食品の原料である動植物は、豆や穀類のように保存性が高いもの（水分含量10%以下）を別にすると、おおむね50%以上の水を含んでいる。水は、せんべいや天ぷら等に心地よい歯触りの食感を付与する一方、味の呈味成分や香りの香気成分の発現にも適正な量の水の存在が必須である。そのため、製造・加工・保存の各ステージにおける食品中の水の挙動をよく理解することは食品の商品価値をさらに高め、品質を大きく向上させると期待される。

コーディネータ 亀井俊郎

◇開会の辞 (10:00~10:05)

コーディネータ 亀井俊郎氏

## 1. 未来の食品産業へ——「生体と水」研究の成果と食品へのこれからの期待

(10:05~11:15)

東京電機大学 理工学部  
生命理工学系 教授

村勢則郎氏

1. 生命活動と水—クリプトビオシスを例に
2. 生物の凍結・乾燥保存
3. 高分子ゲル中の水の凍結とガラス転移
4. 生命物質、生体保護物質の水和と水溶液の凍結挙動
5. 「生体と水」の研究から食品開発へ

休憩5分

## 2. 主食をよりおいしく！——水の移動現象と予測・制御技術

(11:20  
~12:30)

東京海洋大学 大学院  
食品生産科学部門 准教授

福岡美香氏

1. デンプンの糊化とは？
2. 炊飯、麺類の調理における水の移動の特徴
3. 水の移動を支配するデンプンの糊化度と水分保持能力
4. デンプン水分保持能力と煮熟調理における流れの影響
5. マイクロ波加熱/通電加熱を利用した麺類の糊化度制御

12:30~13:20 ランチブレイク

## 3. 食品の冷凍保存における氷結晶制御物質の応用

(13:20~14:20)

関西大学 化学生命工学部  
生命・生物工学科 教授

河原秀久氏

1. 氷結晶制御物質とは？
2. 不凍タンパク質の分布とその機能
3. 不凍タンパク質関連物質について
4. 氷結晶制御物質の冷凍食品への効果

休憩5分

## 4. 流動食中の水の操作による最適粘性技術

(14:25~15:25)

株式会社明治 食品開発研究所  
栄養食品開発研究部  
乳幼児・高齢者食G 研究員

外山義雄氏

1. 流動食の市場動向
2. 低粘度とろみ状流動食の必要性
3. 水の操作による粘性付与技術
4. 粘性による経管投与状況の違い

15:25~15:40 コーヒーブレイク

## 5. 食肉・食肉製品の保水メカニズムとおいしさ・保存性の向上

(15:40~16:40)

中部大学 応用生物学部  
食品栄養科学科 教授

根岸晴夫氏

1. 生肉の保水機構と品質
2. 食肉製品の保水機構
3. 食肉製品の保水技術と品質
4. 食肉製品の水分制御と保存性の向上技術

◇まとめ&閉会の辞 (16:40~16:45)

コーディネータ 亀井俊郎氏

# 参加規定と参加申込書

## ■受講料(1名につき)

39,900円(38,000円+消費税)

\*テキスト代、昼食代、コーヒー代を含む。

(ランチブレイク : 12:30~13:20)  
(コーヒーブレイク : 15:25~15:40)

## ■定員

60名(定員に達し次第、お申込みを締め切らせていただきます。)

## ■会場

飯田橋レインボービル2階「中会議室」

〒162-0826 東京都新宿区市谷船河原町11 電話03(3260)4791

## ■参加規定・お問い合わせ

〔申込方法〕

■切り取り線内の参加申込書に必要事項を記入の上、郵送又は  
FAX(04-7184-7912)にてご送付下さい。

■お客様番号は、DMにあるお名前下の番号をお書き下さい。

**定員制(60名)につき、お申し込みは  
お早めをお願い致します。**

■折り返し受講証と請求書をお送り致しますので、一週間以内に  
受講証が届かない場合はご連絡下さい。受講証は当日受付にご  
提示下さい。

■先着順に定員に達し次第締め切らせていただきますので、申し  
込みはお早目をお願い致します。

(お支払方法=振込先)

■参加費(受講料+消費税)のお支払いは開催日前日迄に下記口座  
にお振込願います。

■振込先(口座名=㈱サイエンスフォーラム)

郵便振替口座(00100-3-23302)

※お支払いはなるべく郵便振替をご利用下さい。

千葉銀行 天王台支店(普通No. 3368360)

三井住友銀行 神田支店(当座No. 228275)

みずほ銀行 本郷支店(当座No. 0131565)

## 〈ご注意〉

1. キャンセルは開催日3日前までに必ずご連絡をお願いします。  
(土・日含まず)
2. 上記以外の参加費の払い戻しは致しませんので、申込者がご  
都合の悪い場合は代理の方の出席をお願い致します。
3. 講演中の録音・録画・写真撮影は固くお断り致します。
4. テキストは会場でお渡し致します。

## 食品中の水が創り出す 商品価値と品質のイノベーション

No.91327

参加申込書

■参加申込日 2013年 月 日 (株)サイエンスフォーラム殿

お客様番号	
会社 団体名	(フリガナ) (正式名称)
住所	〒
TEL	(内線)
FAX	
参加者氏名	
所属部署名 役職名	
E-mail	
参加者氏名	
所属部署名 役職名	
E-mail	
●受講料 [39,900円(38,000円+消費税)] × 名 = 円	

\*部課名・役職名も必ずご記入下さい。

### ■通信欄

●請求書送付先(但し、送付先が参加者同一の場合は不要です)

【備考】

\*今後、記載された内容をもとに、書籍・セミナーご案内の情報ご提供の際等に利用  
させて頂く場合がございます。ご不要であれば、右記にチェックを入れて下さい。

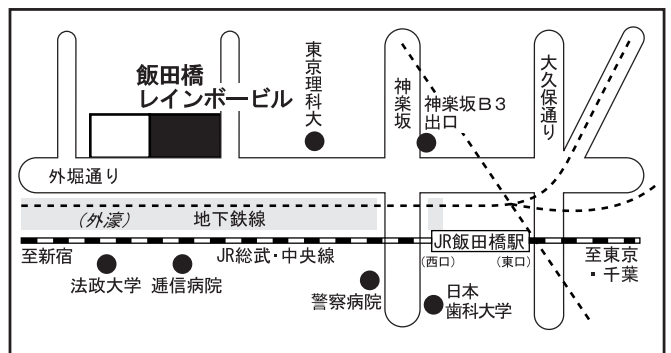
DM案内不要

### ■(株)サイエンスフォーラム記入欄

受領日	申込番号	受講証送付日	摘要

## ■会場案内図

### ■会場 飯田橋レインボービル



JR 飯田橋駅西口 徒歩5分  
地下鉄 東西線・有楽町線・南北線・大江戸線  
飯田橋駅神楽坂B3出口 徒歩5分

## ■お申込み・お問い合わせは下記へ



私たちはintelligenceを提供します!!

株式会社 **サイエンスフォーラム**

〒270-1173 千葉県我孫子市青山4-1-207  
TEL. 04(7128)5461 FAX. 04(7184)7912  
http://www.science-forum.co.jp