

食品ニューテクノロジー研究会 2009年10月例会
加工でん粉の生理機能評価と利用技術

日 時 : 平成21年10月27日(火) 13時30分～
会 場 : 日東紡ビル 4F 会議室【東京都中央区八重洲2-8-1 八重洲富士屋ホテル隣】
参 加 費 : ~~¥25,000~~ (税込) **特別価格¥10,000-**
座 長 : **日高秀昌 先生** 松谷化学工業(株) 顧問

でん粉は、人間の基盤素材として多岐の工業品や食品に利用されています。昨年10月1日に食品添加物として新規指定された加工でん粉は、食品分野で幅広く利用されています。そのなかでも高度処理された加工でん粉は、レジスタントスターチとしての生理機能評価が進んでおり、さらに食品への利用も拡大していることから、二人の講師に最新の状況について解説して頂きます。

【講演1】13:40～14:50

新規レジスタントスターチ(加工でん粉)の化学と生理機能

これまででん粉は完全に消化されると考えられていたが、でん粉の一部は消化されずに下部消化管に移送される。このようなでん粉がレジスタントスターチ(RS)と呼ばれ、食物繊維様の生理効果を示すことが知られている。RSは4タイプ(RS1～RS4)に分類され、加工でん粉はRS4に属する。加工でん粉はその化学修飾の様式により、多種多様の物理・化学的特性を有し、それに伴って各種の栄養生理機能が期待される。これらの現状について述べてみたい。

愛媛大学 農学部 教授 海老原 清 先生

【プロフィール】1973年名古屋大学農学部農芸化学科卒業。愛媛大学農学部助手、助教授を経て、1991年教授。1987年 文部省在外研究員(カリフォルニア大学デビス校)、2007年 日本栄養・食糧学会学会賞受賞。日本農芸化学会、日本栄養食糧学会、日本食物繊維学会理事。食物繊維およびレジスタントスターチに関する学術論文、食物繊維に関する学術著書、教科書用著書等。

【講演2】15:00～16:10

食品開発における高度処理した加工でん粉の物理的特性と利用技術

加工でん粉は、でん粉本来の構造を改質改善し機能性を付加しており、加工法や加工の程度の違いによって物理特性が異なる。今回は、この様々な物理特性が食品利用時にどのように生かされるかを、例として高度処理した加工でん粉(レジスタントスターチ)の消化特性などを交えながら説明する。また加工でん粉は食品添加物への新規指定より1年が経過しており、市場における再評価も進んでいる。こうした点を踏まえて、食品への利用を中心に幅広く紹介する。

松谷化学工業株式会社 研究所部長 菅野 祥三 先生

【プロフィール】1982年 名古屋大学農学部食品工業化学科卒業。1993年 松谷化学工業(株)入社、研究所にて加工でん粉の開発及び用途研究に従事。2008年 (財)飯島記念食品科学振興財団 技術賞(共同研究)受賞。

【座長まとめと質疑応答】 16:10～16:30

【交流会】 16:30～18:00 会場:日東紡ビル 4階会議室

<名刺交換会ですので、合わせてご出席ください。>

お問い合わせ先: **日本食糧新聞社** (食品ニューテクノロジー研究会) 大川/中山/合志(ごうし)
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階
TEL 03-3432-4664 FAX 03-3459-4654 携帯 090-3146-7995

次回例会のご案内: 11月17日 座長: 石井健二先生【食品関連酵素開発の国・内外の動向】

「加工でん粉の生理機能評価と利用技術」

10月27日（食品ニューテクノロジー研究会）申込書

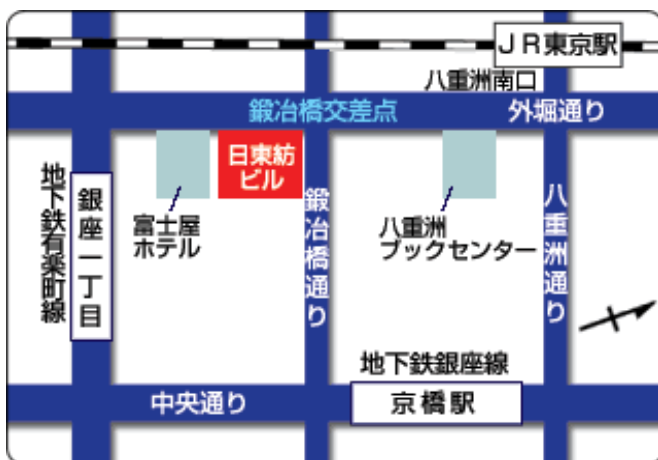
FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇受講票は発行しておりません。
- ◇当日は名刺をお持ちください。

平成21年 月 日

会 社 名	
〒	
住 所	
電 話	F A X
部 署 / お 役 職	お 名 前

会 場 案 内



日東紡ビル 4F 大会議室
東京都中央区八重洲2-8-1
東京駅 南口 徒歩5分
八重洲富士屋ホテル隣
<http://www.yaesuhall.co.jp/map.htm>

個人情報の取扱いについて

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。