

食品ニューテクノロジー研究会 2013年7月例会

技術研究者  
商品開発者向

# 麺類の新展開

日時：平成25年7月26日（金） 13時30分～

会場：アキバプラザ 富士ソフト秋葉原ビル 7階 EXルーム

参加費：特別価格 ￥10,000-

【座長：】 谷口 肇氏 日本醤油技術センター 理事長 / 石川県立大学 名誉教授

一日三食のうち少なくとも一食は麺類、と言う人は多い。うどんやラーメンなどの麺類は我々の食生活に広く深く浸透しているが、この分野でも、近年、新製品開発、新技術開発が極めて活発に進められている。ここでは先ず、日本の伝統食とも言えるうどんについて、その様々な製法、原料小麦、新しい品質評価技術などについて、この分野の第一人者である小島登貴子氏に解説して頂く。次いで、食の分野のノーベル賞とも言われるインスタントラーメンについて、その技術的基盤や最近の激しい技術開発競争などを、長らくその渦中に携わってこられた加藤正樹氏に解説して頂く。

【講演Ⅰ】 13：40～14：50

## 「麺類の新品質評価技術ーうどんのおいしさとは？ 食感の見える化ー」

【講師：】 埼玉県産業技術総合センター 北部研究所 小島登貴子 氏

日本の伝統食である一方、これまでに何度ものブームを引き起こし、また、近年では提供の仕方も含めて海外進出もめざましい、古くて新しい食品であるうどん。そんなうどんのおいしさはどこからくるのか？MRIや顕微鏡を用いてうどんの食感を見える化する技術や、製法や原料小麦の影響等について解説する。

<プロフィール>1984年 埼玉大学工学部環境化学工学科 卒業。埼玉県入庁 大久保浄水場 水質課勤務。88年 中央環境管理事務所勤務。91年 食品工業試験場（現産業技術総合センター 北部研究所）勤務。<この間 2001-04年 埼玉大学大学院（博士課程）理工学研究科 修了。埼玉大学 学術博士>。2005年 新産業育成課勤務。2008年4月～ 埼玉県産業技術総合センター 北部研究所 現在に至る。

【講演Ⅱ】 15：00～16：10

## 「日本が生んだ世界食インスタントラーメン その歴史と進化」

【講師：】 元日清食品ホールディングス(株) 知的財産部 部長 加藤正樹 氏

20世紀最大のヒット商品と言われるインスタントラーメンの開発秘話と歴史を具体的な事例を交えながら解説し、「ヒット商品」の舞台裏やチキンラーメンやカップヌードルの模倣品の横行、意匠権、商標権の侵害、不正競争など様々の事件を振り返って、知財戦略の重要性を解説する。

<プロフィール> 1976年大阪大学工学部醗酵工学科卒業、日清食品入社 総合研究所商品企画課。83年食品開発部。88年企画室。89年法務課。97年法務部。2008年日清食品ホールディングス知的財産部部長。10年法務部参与。13年一般財団法人食品産業センター技術環境部勤務。

【座長まとめ】 16：10～16：30

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）中山  
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階  
TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995

# 麺類の新展開

食品ニューテクノロジー研究会 7月26日申込書

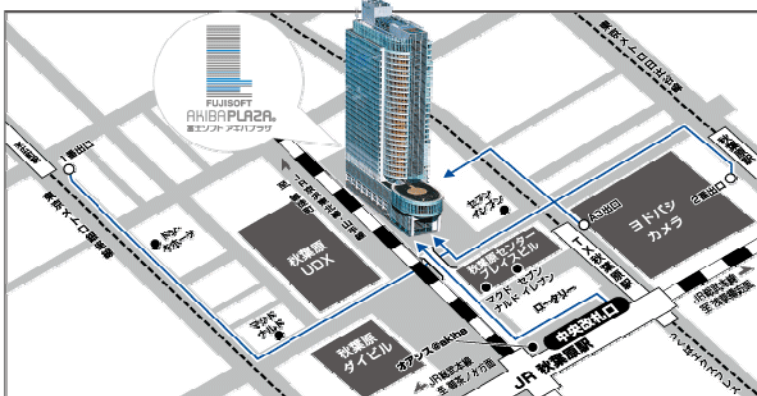
FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ 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。

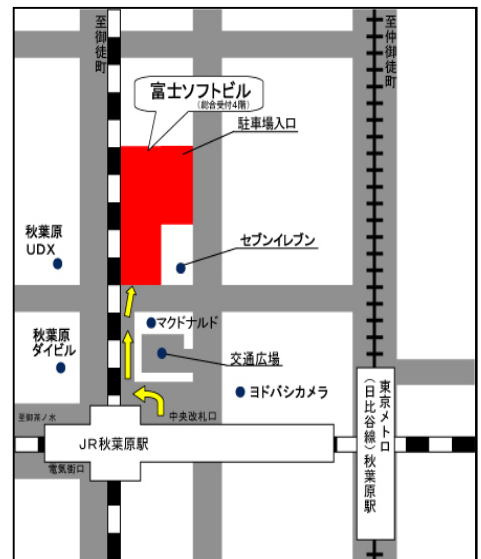
会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

会場案内

## 富士ソフト アキバプラザ



〒101-0022 東京都千代田区神田練塀町3  
富士ソフト秋葉原ビル  
TEL : 03-5209-6285



◎セミナー詳細サイト <http://bit.ly/g293bW>

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、