

食品ニューテクノロジー研究会 2014年12月例会

機能水の新しい応用開発研究

日時 : 平成26年12月12日(金) 13時30分～

会場 : アキバプラザ 7階 EXルーム <千代田区神田練堀町3>

参加費 : **特別価格 ¥16,200-** 食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長】 堀田国元氏 一般財団法人 機能水研究振興財団 理事長

機能水とは、原水(飲用適の水など)に科学的処理を施すことによって原水には無い機能を獲得した水溶液を指します。代表的なものが薬事認可を受けた電解水で、殺菌料として食品添加物指定された次亜塩素酸水や飲用アルカリ性電解水(通称アルカリイオン水)が挙げられますが、近年、新しい機能水の 카테고리に入るものとして超臨界水や亜臨界水が注目を集めています。

こうした状況の中で、今回の例会では、亜臨界水とアルカリイオン水の機能について取り上げました。二つの機能水ともいろいろな研究が行われてきましたが、亜臨界水については基礎研究からアミエビ調味料の開発につなげた安達修二先生、アルカリイオン水については食品の旨味成分の抽出能の研究を展開している数野千恵子先生に最新のご研究成果を中心にご講演をお願いいたしました。

【講演Ⅰ】 13:45～14:55

亜臨界水の食品加工への応用を探る

京都大学 農学研究科 食品生物科学専攻食品生産工学講座
教授 安達修二氏

常圧の沸点である100℃から臨界温度の374℃の範囲で加圧することにより液体状態を保った亜臨界水(加圧熱水ともいう)は、常温常圧の水に比べて、比誘電率が低く、イオン積が大きいという特徴がある。これらの特徴を食品加工に活用できないかとの観点から応用と基礎の両面から展開している研究について紹介する。

<プロフィール> 昭和49年京都大学農学部食品工学科卒業。51年京都大学大学院農学研究科修士課程食品工学専攻修了。53年3月京都大学院農学研究科博士課程食品工学専攻中途退学。4月京都大学工学部化学工学科助手。57年京都大学農学博士。59年新居浜工業高等専門学校工業化学科助教授。63年静岡県立大学食品栄養科学部食品学科助教授。平成2年京都大学農学部食品工学科助教授。15年京都大学大学院農学研究科食品生物科学専攻教授(現職)

【講演Ⅱ】 15:00～16:15

アルカリイオン水の食材成分の抽出力

実践女子大学 生活科学部 食生活学科 教授 数野千恵子氏

アルカリイオン水を料理に使うと乾物が早く戻る、味の浸透が良い、茶類が濃く美味しくなるなどといわれている。あさり汁やスープストックなどのだし汁の調製にアルカリイオン水を用いると、味成分の抽出にどのように関与するかを中心に紹介する。

<プロフィール> 昭和54年実践女子大学家政学部食物学科管理栄養士専攻卒業。56年実践女子大学大学院 家政学研究科修士課程修了。56年実践女子大学家政学部助手(60年3月31日まで)。60年柴田科学機械工業(株)開発部入社。主任研究員として、水や食品の簡易検索キットの開発を担当。平成10年実践女子大学(生活科学部)助教授就任。22年実践女子大学(生活科学部)教授(現職)

【座長まとめ】 16:15～16:35

お問い合わせ

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山清美
〒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

機能水の新しい応用開発研究

食品ニューテクノロジー研究会 12月12日申込書

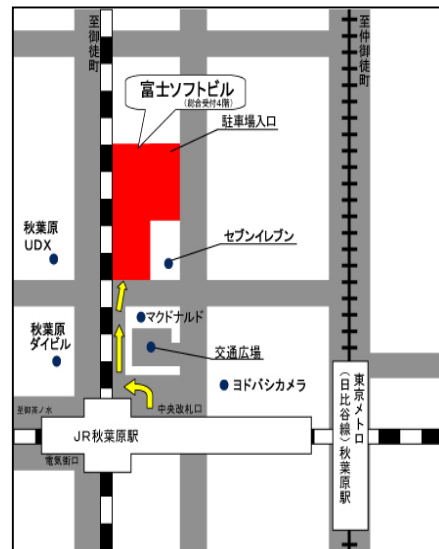
FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行していません。

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堀町3

富士ソフト秋葉原ビル

TEL : 03-5209-6285

※ ファリミーマート前のエレベーターでお上がりください

◎ [セミナー情報](http://bit.ly/Ke3lf3) <http://bit.ly/Ke3lf3>

◎ [セミナー申込](http://bit.ly/g293bW) <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