

食品ニューテクノロジー研究会 2016年7月例会

米加工利用技術の最前線

日時 : 平成28年7月22日(金) 13時30分～

会場 : 芝パークホテル 別館2階 <港区芝公園1-5-10>

参加費 : ￥16,200-(税込) 食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料

【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

唯一の自給農作物である米の消費が低迷し、コメ余りの状態が続いている。その一因は、炊飯米以外に消費者のニーズに応える米の利用方法が開発されていない事にある。この10年余り米の新しい利用分野として米粉の製造と米粉パンなど米粉の利用が進んだ。然し米粉の決定的な利用法(食品)が見出されていないなどから、近年米粉需要は頭打ちの状態にある。本セミナーでは米粉以後に開発された米の新しい利用技術について紹介する。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

米ゲルの製造・特性と食品への応用

国立研究開発法人 農研機構 食品研究部門 食品加工流通研究領域
食品素材開発ユニット 主席研究員 杉山純一氏

高アミロース米を炊飯後高速せん断処理すると高い粘性と弾性を持ったゲル(米ゲル)が生成する。米ゲルの粘弾性は炊飯条件、せん断条件に幅広くコントロールできる。米ゲルの調整法とその特性を中心とする基礎編と、菓子類、パンなど種々の食品への米ゲルの利用について紹介する応用編とからなる。

<プロフィール> 1980年 筑波大学第2学群農林学類卒業。同年 久保田鉄工(現クボタ)入社。1983年農水省入省、食品総合研究所、1990年豊橋技術科学大学から工学博士を授与。1991～1993年米国ノースカロライナ州立大学客員研究員。東北農業試験場を経て、現在、(国研)農研機構食品研究部門、食品加工流通研究領域、食品素材開発ユニット、主席研究員、筑波大学生命環境系教授(連携大学院)。

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

米のソフトスチーム加工技術とその利用

埼玉県産業技術総合センター 技術支援室 室長 関根正裕氏

ソフトスチーム加工®は温度制御した飽和湿り空気を用いる食品加工技術であり、食品成分ごとの熱変性特性に基づく適切な温度で加熱し、様々な成分特性を引き出すことができる。米のソフトスチーム加工®では、糖やアミノ酸の含有量が増加し、乾燥、滅菌、冷凍などの後処理により長期保存が可能な早炊き加工米とすることができる。

<プロフィール> 1981年千葉大学工学部工業化学科卒業。埼玉県入庁埼玉県食品工業試験場配属。以後組織の統廃合、改称により現組織に至る。2002年東京大学博士(農学)研究テーマ:「粒状デンプンの新しい粘弾性評価法と食品加工への応用」

【座長まとめ】 16:10～16:30

【名刺交換会】 16:30～18:00

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

米加工利用技術の最前線

食品ニューテクノロジー研究会 7月22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



芝パークホテル

〒105-0011
東京都港区芝公園1-5-10
TEL 03-3433-4141(大代



<http://www.shibaparkhotel.com/>

8月9日(火) 13:30～ アキバプラザ
『消費者はおいしさをどのように感じているのだろう』(仮題)
座長：久保田紀久枝氏 東京農業大学 教授
講師：東北大学 脳科学センター坂井信之氏 / 明治大学 農学部 教授 中村 卓氏

◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ セミナー申込 <http://bit.ly/1cSZRck>

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。