

食品ニューテクノロジー研究会 2021年3月例会

大豆たんぱく質の新規市場拡大に関連して

日時：2020年 3月16日(火) 13:30～

会場：**食情報館** <東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル6階
日本食糧新聞社 内 1階はマルエツプチ>

参加費：一般受講ご希望者 16,500円(税込)
【食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料になります】



座長：日本大学 生産工学部 マネジメント工学科 教授 五十部誠一郎氏

1980年代、飽食の時代と呼ばれた頃、新規加工技術シーズとしてのエクストルーダーの主要開発製品として、組織化植物たんぱく質(Texture Vegetable Protein: TVP)が注目を集めました。それから40年、食の多様性やSDGsでの畜肉消費拡大への懸念などから、エクストルーダーによるTVP製品の増加を含めて、大豆たんぱく質をはじめとする植物性たんぱく質の肉様構造や食感を有した新規の製品を中心とした市場拡大が続いています。今例会では、新規製品の鍵となる構造と食感の基本的な講演と、このような製品を従来の大豆製品を原料に新たな手法での開発事例の講演をお願いしました。

なお、エクストルーダーによるTVP製造についての日本での開発経緯は座長から簡単に紹介します。皆様のご参加をお待ちしております。

【講演1】 13:40～ 14:50

食品構造の制御による食感デザイン

～大豆たんぱく質の加熱による構造変化～

明治大学 農芸化学科食品工学研究室 教授 中村 卓氏

【講演2】 15:00～ 16:10

大豆を原料とした新素材開発

(株)ニップン 開発本部 事業開発部 主幹 赤澤恵梨氏

現在主流の大豆たんぱく質素材としては、粉状大豆たんぱく質や大豆ミートと呼ばれるエクストルーダーを用いた粒状大豆たんぱく質が知られていますが、我々は大豆を原料とした植物性たんぱく質食品の商品開発に取り組む中で、既存とは違う角度から商品開発に取り組みました。目標とした「これまで以上においしい」を実現するため、日本人になじみのある「豆腐」の加工技術に着目しオリジナル商品を開発、新しい製法を構築し、食べ応えのある食感を実現することに成功しました。本講演では取り組みの経緯につきご紹介します。

【座長まとめ】 16:10～ 16:30

■Webセミナーも実施します。確認ください <https://bit.ly/3doKnNf>

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会)
〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル7階
TEL03-3537-1310 FAX03-3537-1071

大豆たんぱく質の新規市場拡大に関連して

- ◇ 申込後、請求書を発行いたします。
- ◇ メールにてご連絡いたします。

FAXで **03-3537-1071** までお申し込み下さい。

会社名			
住所	〒		
TEL			
○印	部署／お役職	お名前	E-mail or FAX
来場 / Web			
来場 / Web			
来場 / Web			

■ Webセミナーについてのお問い合わせ jigyoun@nissyoku.co.jp



会場案内

最寄駅
 JR 東京駅 八重洲中央口 徒歩12分
 JR 京葉線 八丁堀駅 A3 出口 徒歩7分
 東京メトロ日比谷線
 八丁堀駅A5 出口 徒歩2分



- ◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>
- ◎ セミナー申込 <http://bit.ly/1cSZRck>



次回案内

2020年4月26日(月) 13:30～ 食情報館
 「食品ロスの削減に向けて～商慣習「3分の1ルール」の見直し～」
 座長：東京農業大学 名誉教授 牛久保明邦氏
 講師：東京農業大学 名誉教授 牛久保明邦氏
 (公財)Save Earth Foundation 業務執行理事 百瀬 則子氏

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。