

# 第179回講演会・第130回研究会

主催 包装食品技術協会  
共催 愛知県産業技術研究所  
食品工業技術センター

## ご案内

日時：平成22年9月30日（木） 13時10分～16時10分  
場所：愛知県産業技術研究所食品工業技術センター 大研修室  
名古屋市西区新福寺町2-1-1

13:15～14:20

## おいしさと食品ハイドロコロイド — テクスチャーデザインによる新たな食開発 —

三栄源エフ・エフ・アイ株式会社  
第一事業部 船見 孝博 氏

医食同源というが食品は薬ではない。ヒトが喫食して幸福感や満足感を感じてこそ食品であり、従って食品はおいしくなければならない。食品のおいしさは、色、味、香り、およびテクスチャー（食感）などの要因によって決まる。テクスチャーは、食べやすさ、飲みやすさなどの口腔感覚だけでなく、味やにおいの感じやすさにも影響を及ぼす。つまり、テクスチャーデザインは、食品開発の基盤である。本講演では、テクスチャーデザインに使用される食品ハイドロコロイド（増粘多糖類）について、「おいしさをクリエートする」という観点から有用性を説明する。

14:30～16:05

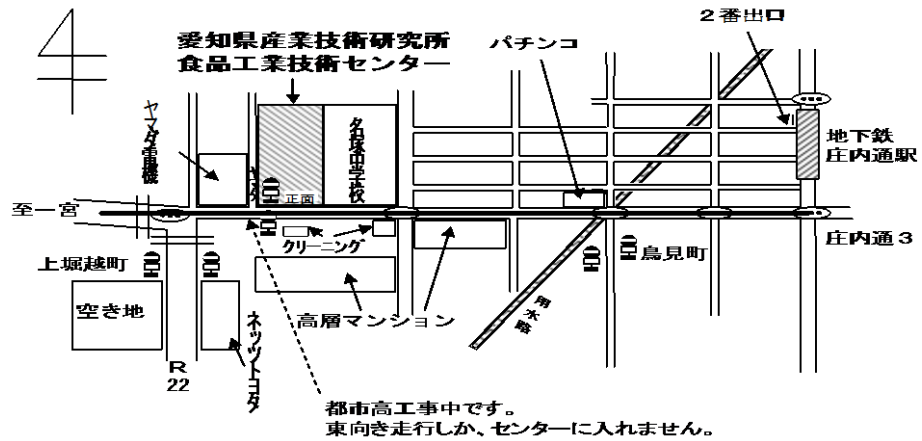
## トランス脂肪酸の現状と対応 — 食品に含まれるトランス脂肪酸の基礎から摂取、規制動向とその対応まで —

農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所  
食品素材科学領域 上席研究員 都築 和香子 氏

トランス脂肪酸は、不飽和脂肪酸の一種で、水素添加加工油脂を含む食品や肉・乳製品などに含まれているが、過剰摂取は心疾患などの遠因になると言われている。トランス脂肪酸の摂取量の多い欧米諸国では、摂取量の低減化を目的として、摂取規制、表示義務などが始まっている。日本人の平均的トランス脂肪酸摂取量は、国際機関の推奨値以下であるが、消費者庁から「トランス脂肪酸の情報開示に関するガイドライン」が策定される予定である。本講演会においては、トランス脂肪酸の基礎から、加熱による変動特性、摂取規制の現状と対応策などについて紹介する。

定員：先着60名  
参加費：会員 無料（3名まで）、非会員 1名につき 5,000円  
申込先：包装食品技術協会 事務局  
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1  
愛知県産業技術研究所 食品工業技術センター内  
TEL 052-521-9316 FAX 052-521-1323  
E-mail [hs\\_techassoc@aioros.ocn.ne.jp](mailto:hs_techassoc@aioros.ocn.ne.jp)

会場案内：



○ 交通案内

- ・地下鉄：
  - 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え
  - 鶴舞線（犬山、上小田井方面行き）「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩約12分
- ・市バス：
  - 名古屋駅方面から「名古屋バスターミナル：レモンホーム」
  - 10番のりば名駅11号系統（名西橋経由循環名古屋駅行）「上堀越町」下車、徒歩約3分
  - 11番のりば名駅13号系統（中切町行き、上飯田町行き）「鳥見町」下車、徒歩約6分
  - 栄方面から「オアシス21」
  - 1番のりば栄25号系統（名塚中学行き、名西橋行き）「上堀越町」下車、徒歩3分
- ・タクシー： 名古屋駅から約20分
- ・駐車場： 51台

..... キリトリセン .....

包装食品技術協会 宛

FAX 052-521-1323

第179回講演会・第130回研究会 参加申込書

会社・団体名： .....

所在地： .....

連絡担当者： (氏名) ..... (所属) .....

(TEL) ..... (FAX) .....

| 会 員 | 非会員 | 参加者 氏名 | 所 属 部 署 |
|-----|-----|--------|---------|
|     |     |        |         |
|     |     |        |         |
|     |     |        |         |

\* 9月22日（水）までに FAX、メールまたは郵送にてお送りください。