

# 平成 25 年度 第 1 回油化学セミナー

## 知らないうちに進化した食品&化粧品

### —技術の秘密を探る—

私たちの身の回りにある食品及び化粧品は、時代と共に進化しています。現代社会のニーズにこたえて常に進化している食品、化粧品にスポットをあて、糖質、油脂に関する最新の話題を紹介しながら、その技術の秘密を解いていきます。企業の第一線に携わる方々をお願い致しました。

日時： 2013年6月7日（金）13:00～17:30（受付開始 12:30）

会場： 東京理科大学 森戸記念館 第一フォーラム（東京都新宿区神楽坂4-2-2）

[交通] JR、東西線、南北線、有楽町線、大江戸線「飯田橋」下車、徒歩10分

主催： 公益社団法人 日本油化学会関東支部

協賛： 協賛予定（日本薬学会、日本家政学会、日本化粧品学会、日本化粧品技術者会）

#### プログラム（演題および講師）

##### 1. 「美容医療発：自己溶解型マイクロニードルの化粧品領域への応用」

株式会社資生堂 新成長領域研究開発センター 松永 由紀子 氏  
美容医療から派生した新しい経皮送達技術として、近年自己溶解型マイクロニードルが注目を集めている。本講演ではヒアルロン酸配合ニードルのしわに対する有効性およびその作用メカニズムを中心にお話する。

##### 2. 「エリスリトールの特性と利用法」

三菱化学フーズ株式会社 第二事業部 技術グループ 鍛冶 孝 氏  
エリスリトールはショ糖75%の甘味を持つ四炭糖の糖アルコールである。本講演では、エリスリトールの物理化学的特性、生理的特性、甘味料素材としての特性について概説する。

##### 3. 「めん製造と品質保持技術」

日清食品冷凍株式会社 開発研究所 田淵 満幸 氏  
市場には多くの種類のめんが見受けられるが、めんは基本的に小麦粉に水を加えて練る工程を経て作られるもので、そのままでは腐敗など品質の低下が起こり易い食品であることから、種々の品質保持技術が活用されて製品化されていることが判る。ここでは、これらめん製造の製法概要と品質保持技術について、微生物制御に重きを置いて述べる。

##### 4. 「知らないうちに進化したチョコレート加工技術の秘密—チョコレート油脂結晶化の進歩—」

株式会社明治 研究本部 菓子開発研究所 古谷野 哲夫 氏  
筆者らは1990年代にシーディング法によるチョコレート結晶化に関し、新たなトリグリセライドを導入する方法を開発し実用化した。当初、本技術はチョコレートに生じるブルーム防止を目的として開発されたが、その後広い分野で拡大利用されている。これらの活用例の一端を解説する。また、放射光を使ったチョコレートテンパリングに関する最新の基礎的研究成果を合わせて紹介する。

懇親会： 講演会終了後18～20時（会費3,000円）

参加費（テキスト代を含む）： 当日受付にてお支払いください。

個人会員4,000円、協賛会員5,000円、一般7,000円、学生@1,000円

申込方法： ①氏名、②所属、③連絡先（住所、電話番号、E-mail）、④会員資格（会員番号）、⑤懇親会への参加の有無を明記の上、E-mail またはFax で下記あてにお申し込み下さい。

申込締切： 平成25年5月31日（金）

申込先： 〒105-0011 東京都港区芝公園2-11-1 住友不動産芝公園4-11F

三菱化学フーズ株式会社 戦略営業室 松田 孝二

E-mail: matsuda.kouji@ma.m-kagaku.co.jp TEL:03-5403-9154 / FAX: 03-5403-9132