

石川県次世代産業育成講座・ 新技術セミナー

商品開発に活かす食品加工の科学

～調理・加工が引き起こす品質と食感の変化を読み解く～

【概 要】

近年、食品に求められる価値は多様化しており、「おいしさ」に加えて、魅力的な食感や品質の安定性が重要視されています。これらの品質特性には糖質をはじめとする食品成分が深く関わっており、加熱や冷却、乾燥などの調理・加工工程によってその構造や機能が変化することで、食品の食感や品質に大きな影響を与えます。一方で、こうした変化の仕組みは複雑であり、食品開発や品質改善に活用するためには科学的な理解が欠かせません。

本セミナーでは、食品中の糖質成分が調理・加工の過程でどのように変化し、食感や品質にどのような影響を及ぼすのかについて解説します。澱粉の糊化や老化、多糖類のゲル化といった基礎原理から、実際の食品加工や品質設計への応用事例までを取り上げ、科学的な視点から分かりやすく紹介します。

食品の品質向上や食感設計に取り組む方、新商品の開発や加工技術への理解を深めたい方は、是非ご参加ください。

日 時 令和8年11月25日（水） 13:30～15:30

場 所 石川県工業試験場5階 石川トライアルセンター 第2研修室

講 師 石川県公立大学法人 石川県立大学

食品科学科 准教授 伊藤 聖子 氏

定 員 20名程度

受講料 1,000円（当日ご持参ください。）

お申込み 下記の URL からお申込みください。

<https://www.isico.or.jp/event/dgnet/d31197382.html>

締 切 令和8年11月18日（水）

担 当 石川県工業試験場 化学食品部 研究員 山崎 裕也

お問合せ 公益財団法人 石川県産業創出支援機構

成長プロジェクト推進部 次世代講座担当

〒920-8203 金沢市鞍月2丁目1番地（石川県工業試験場 企画指導部内）

E-mail: j-seminar@isico.or.jp TEL:(076)267-8081

主 催 公益財団法人 石川県産業創出支援機構

協 力 石川県工業試験場

