

植物性タンパク質を利用した代替肉（植物ミート）市場が世界的に広がりを見せています。本講では、タンパク質の栄養学的知見と植物性タンパク質摂取の効能について概説し、加工食品における各素材の効果的な活用法について紹介します。

植物性タンパク質の栄養学と 各種素材（小麦・大豆・エンドウ）の加工食品への応用

■日時：2019年9月4日（水）12:30 - 17:00

■会場：都内中心部で調整しております

■受講料：1名 29,980円（税込/テキスト付） ※お手数ですが、会場については受講票・HPでご確認ください

第1部：植物性たんぱく質の栄養学的知見（12:30~14:00）

1. たんぱく質とは

1) たんぱく質の栄養価

①たんぱく質の利用効率

②アミノ酸組成

2) 動物性たんぱく質と植物性たんぱく質の神話

2. たんぱく質摂取と疾病との関連

1) 日本人の健康状態

2) 食と疾病（冠動脈性心疾患・血圧・コレステロール・がん）

3. 地球にやさしい健康な食事

1) 世界人口の増加と食糧危機（地球温暖化対策を含む）

2) ベジタリアンダイエットの危険性と利点

【講演概要】植物性たんぱく質は、我国では不十分な栄養素であると言われ続けており、肉を食べる人は長生き！「健康長寿」のためには食肉パワーは欠かせないと言われていています。米国では植物性たんぱく質（ベジタリアン食）について研究がなされ多くの利点が報告されています。植物性たんぱく質と疾病との関わりなどを説明しながら植物性たんぱく質を食べることは地球にやさしい健康な食事に繋がることの解説をさせていただきます。

講師：相模女子大学大学院 栄養科研究科准教授 博士（学術）嵐 雅子先生

略歴：神戸アドベンチスト病院、松井記念病院、東京衛生病院での勤務を経て2012年より現職。病院管理栄養士。日本人におけるベジタリアンダイエットに関する栄養学的研究に従事。

第2部：小麦タンパクの機能と、食品への応用（14:10~15:00）

1. 小麦たん白の特性

①小麦たん白とは

②小麦たん白の特徴

2. 小麦たん白製品の種類と特性

3. 小麦たん白の食品への利用（小麦製品、菓子類、液体食品等への応用例）

①食感向上目的

②生地物性改良効果

4. 小麦グルテンと加水分解小麦たん白の相乗効果と応用例（小麦製品、菓子類等）…高たん白、低糖質食品への応用

【講演概要】小麦に含まれる小麦たん白は、グルテンと呼ばれており、水和するとネットワークを形成することから、食品の食感改良や物性改良に不可欠な素材として知られています。小麦からは、グルテン以外にも、加工度を上げて機能性を持たせた加水分解小麦たん白も製造されており、その特性を活かすことで、従来のグルテンでは異なる局面で小麦たん白素材を用いることが可能です。本講演では、小麦グルテンならびに加水分解小麦たん白の性質や応用例などをご紹介します、小麦たん白素材が持つユニークな機能性をご紹介します。

講師：ロケットジャパン株式会社 技術開発部 伊東 護一氏

第3部：大豆たん白の特性と食品への応用（15:10~16:00）

1. 大豆中の蛋白質の機能（栄養、物性）

2. 大豆たん白製品の種類と特性

①粉末状大豆たん白

②粒状大豆たん白

3. 食品への利用と得られる効果（食肉、水産、惣菜製品、栄養健康食品、植物性主体食品）

①粉末状大豆たん白の用途

②粒状大豆たん白の用途

【講演概要】大豆たん白は、様々な機能特性（栄養価、物性）を有しており、その用途は食肉、水産、惣菜、栄養健康分野と多岐に渡ります。更に近年では健康意識の高まりや、植物性主体食品への注目から、大豆たん白製品の利用も広がりを見せています。本講演では、大豆たん白製品の種類と機能性、それらの特性を活かした加工食品への応用例を最近の傾向も交えながら説明します。

講師：不二製油株式会社 開発部門 価値づくり第二市場開発室 第三グループ 佐藤 友則氏

第4部：エンドウたん白の特性と食品への利用（16:10~17:00）

1. エンドウたん白の概要

①エンドウの歴史

②エンドウたん白になるまで

2. エンドウたん白の特性

①溶解性

②ゲル特性

③乳化、保水特性

3. エンドウたん白のアプリケーション例

4. エンドウたん白を使用したベジフードの特性

【講演概要】エンドウたん白は、非常に歴史があるエンドウ由来のタンパク質で、昨今の植物たん白ブームから再度注目されているタンパク質になります。その用途は食肉加工品や食肉惣菜、麺類、水産練り製品や小麦加工品などにご利用いただけます。また、本講演では動物由来の原料を一切使用しないベジフードについてエンドウたん白を使用したときの特性についてご紹介します。

講師：オルガノフードテック株式会社 技術開発部 太田 賢氏