

令和4年9月6日(火)  
産業技術センター  
稲津 087-881-3175  
産業政策課 糖質バイオ・知的財産G  
久保・片岡 087-832-3352 (内線 3429)

# 希少糖の効果的な食品への利用を学びませんか！

～希少糖食品製造技術普及講習会の開催～

香川県では、成長が期待される希少糖分野への企業の進出を促進し、希少糖産業の集積を図るため、希少糖(D-アルロース純品※、希少糖含有シロップ)を使用した商品開発に関心がある県内の食品関連企業を対象に希少糖食品製造技術の講習会を開催します。

本講習会では、希少糖をより深く知りたい企業の方、希少糖をより効果的に食品に利用したい企業の方、希少糖を含む食品のマーケティングを考えている企業の方を対象に、希少糖の有用性、希少糖を使った商品開発のコツ等を学んでいただきます。なお、今回はD-アルロース純品をメインに講習会を実施します。

※日本国内ではブシコースと呼ばれています。

## 1 講習会の概要

開催日	令和4年10月5日(水) 13時30分～16時00分
開催場所	香川県産業技術センター 3階 研修室 (〒761-8031 高松市郷東町 587-1 TEL: 087-881-3175)
プログラム	13:30～13:35 開会挨拶 13:35～14:15 講座① 「D-アルロース純品、希少糖含有シロップの機能性」 ・D-アルロース純品、希少糖含有シロップの機能性について ・D-アルロース純品を利用した機能性食品の商品設計について 14:15～14:30 休憩 14:30～15:30 講座② 「D-アルロース純品、希少糖含有シロップの食品での利用」 ・味質改善効果、調理時の物性について ・具体的な商品設計について(機能性表示、加減低減、ロゴマーク使用など) ・試作品試食による味質確認 15:30～15:35 情報提供 市販商品(D-アルロース純品製品、希少糖含有シロップ製品)の紹介 15:35～15:55 質疑 15:55～16:00 閉会挨拶
講師	松谷化学工業株式会社 研究所 講座① 機能性素材グループ 主査研究員 新谷知也氏 講座② 飲料・スイーツグループ 主任研究員 佐々木康二氏 研究員 土橋竜也氏
参加費	無料
※新型コロナウイルスの感染拡大状況によっては、開催方法の変更や、開催の延期を行う場合がありますので、悪しからず御了承ください。	

2 募集人数 先着 30 名程度 (受付次第、順次返信いたします。)

3 申込方法 別紙1に必要事項を記入の上、FAX (087-882-9481) 又は E-mail (desk@itc.pref.kagawa.jp) のいずれかで、お申込みください。

4 申込締め切り 令和4年9月22日(木) 17時必着

5 問合せ先 香川県産業技術センター食品研究所 稲津 (TEL: 087-881-3177)