

エマルションの基礎知識と 乳化安定性の評価技術

—食品乳化系を中心として—

◆日時：2026年3月19日(木) 12:30～16:30【アーカイブ配信:3/23～3/27】

◆受講料：1名につき49,500円(税込、資料付)

※上記金額はライブ配信・アーカイブ配信いずれかの視聴料金です。申込欄でご選択ください。

※会員登録(無料)をしていただいた方には下記の割引・特典を適用します。

・1名でお申込みされた場合、1名につき44,000円

・2名同時にお申し込みされた場合、2名目は無料(2名で49,500円)

・LIVE/アーカイブ配信両方視聴する場合は1名49,500円、2同時申込で名55,000円です。

セミナーお申込みFAX

03-5857-4812

※お申込み確認後は弊社よりご連絡いたします。

【講師】※講師経歴は弊社HPでご確認下さい。

京都大学 農学研究科 准教授 博士(農学) 松宮 健太郎 氏

＜ご専門＞ 食品コロイド科学、食品構造学

＜学協会＞ 日本食品科学工学会、日本農芸化学会

【受講対象】

・企業で食品を中心とする乳化系製品の開発に携わる技術者

・大学等で乳化系を基礎的に扱う研究者

【習得知識】

・エマルションの基礎

・乳化特性の評価技術

・食品乳化研究の最前線

【講座の趣旨】

我々が普段摂取する食品は、通常単一成分からなることはなく、本質的には混ざり合わない物質同士が何らかの形で混在した状態にあることがほとんどである。このような状態を一般的に分散系(dispersion)といい、泡沫系や乳化系などを広く含む概念である。本セミナーで取り上げる乳化系(emulsion)は混ざり合わないものの主体が液体からなることが特徴であり、食品分野だけにとどまらず、医薬品や化粧品においても重要な系であるとともに、分散系に共通する普遍的な規則を学習するのには最適な系である。

本セミナーでは初めにエマルションの基礎を概説する。作出された乳化系は熱力学的には不安定なことから、混ざり合う前の2種類の液体に分離する。この分離に至るまでの主要なメカニズムを解説して、それぞれの進行度合いや強度を数値的に評価する技術を紹介する。また、乳化研究に関する最新の研究動向についても紹介する。

【プログラム】

1.エマルションの基礎知識

- 1.1.定義・構造・分類
- 1.2.調製方法・作製効率
- 1.3.乳化能の解析
- 1.4.乳化剤の競合吸着

2.乳化安定性

- 2.1.乳化安定性 —熱力学的安定と速度論的安定
- 2.2.不安定化のメカニズム
- 2.3.品質向上への方向性
- 2.4.安定性の決定要因と評価法
 - 2.4.1.クリーミング
 - 2.4.2.凝集
 - 2.4.3.合一
 - 2.4.4.オストワルト成長

3.最新の研究動向

- 3.1.固体微粒子による乳化
- 3.2.複合体による乳化
- 3.3.マイクロゲルによる乳化

【質疑応答】

【WEBセミナーとは？】

- ・本講座は「Zoom」を使ったWEBセミナーです。視聴方法は「ミーティング用Zoomクライアント」をダウンロードするか、Webブラウザから参加するかの2種類がございます。Zoom 接続テストの手順(<http://www.rdsc.co.jp/files/instruction/zoom.pdf>)をご覧ください。視聴可能かどうかご確認ください。
- ・タブレットやスマートフォンでも受講可能ですが、機能が制限される場合があります。
- ・お申込み後は、弊社よりお申し込み内容確認メールをお送りします。
- ・LIVE配信を受講される方には、Zoom視聴URLとテキストデータをメールでお送りします。開始時間の10分前にご参加下さい。
- ・アーカイブ配信を受講される方は、配信開始日までにセミナー視聴動画のURLとテキストデータをメールでお送りします。

『エマルション【WEBセミナー】』セミナー申込書 ※ご希望の参加形式にチェックを入れて下さい⇒☐LIVE ☐アーカイブ

| | | | |
|-------|----|--------|--|
| 会社・大学 | | | |
| 住所 | 〒 | | |
| 電話番号 | | FAX | |
| お名前 | 所属 | E-Mail | |
| ① | | | |
| ② | | | |

●Webセミナーの受講申込みについて●

必要事項をご明記の上、FAXでお申込み下さい。上記のLIVEかアーカイブにチェックを入れて下さい。弊社から受付完了のご連絡をいたしまして請求書をお送りいたします。セミナーお申込み後、ご都合により出席できない場合は代理の方がご出席下さい。代理の方も見つからない場合、営業日(土日祝日を除く)で8日前まででしたらキャンセルをお受けします。

受講料の支払いに関してはHPをご覧ください。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/entry>個人情報保護方針の詳細はHPをご覧ください。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/privacy>

会員登録(無料) ※案内方法を選択してください。複数選択可。

☐Eメール ☐郵送