

令和5年9月14日（木）
産業技術センター
佐々原・三好 087-881-3175
産業政策課 糖質バイオ・知的財産G
久保・塩見 087-832-3352（内線 3428）

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、希少糖（D-アルロース純品）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講習会を開催します。

本講習会では、希少糖の有用性、希少糖を関与成分とした機能性表示食品とは何か、希少糖を使った商品開発の工夫等を学んでいただきます。

開催日時 令和5年10月12日（木）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

参加
無料

13:30～13:35 開会挨拶

13:35～14:15 講座①「希少糖を使った商品を開発するには」

講師 一般社団法人希少糖普及協会

代表理事会長 早川 茂 氏

- ・県内企業の希少糖を使った商品開発の紹介
- ・希少糖を使った商品を開発するための一工夫



14:15～14:40 講座②「アルロースの物性や生理機能を利用した用途に関して」

講師 松谷化学工業株式会社研究所

研究員 山崎 杏佳 氏

- ・アルロースの特徴（体内動態、甘味度など）
- ・物性、生理機能を利用した用途（0 kcal、低糖質、機能性など）

14:40～14:50 休憩

14:50～15:35 講座③「アルロースの食品での利用」

講師 松谷化学工業株式会社研究所

主任研究員 佐々木 康二 氏

- ・RSS（希少糖含有シロップ）との違い（性質、組成など）
- ・試作品試食による味質確認（砂糖とアルロースの比較をメインに）



15:35～15:40 情報提供 市販商品（D-アルロース純品製品）の紹介

15:40～15:55 質疑

15:55～16:00 閉会挨拶

対象者 県内食品関連企業従事者

定員 先着30名程度（受付次第、順次返信いたします。）

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。

申込締切 令和5年9月29日（金）17時必着

問合せ先 香川県産業技術センター食品研究所 三好、佐々原（TEL:087-881-3175）