

H23 年度 第 3 回油化学セミナー

## 添加物利用の最前線 —くらしに役立つ小さな力もち—

食品や医薬品、化粧品などの製品には加工補助、品質保持、商品価値向上、成分補強などを目的としてさまざまな添加物が使われています。これらは少量の使用でも製品の性状や品質を大きく改善する効果が期待できることから、新しい添加物の開発や利用法の検討は商品開発の鍵を握るともいえます。そこで、本セミナーでは添加物に関する最新の話題を紹介しながら、それらの機能性について再評価していきたいと考えています。

日 時： 2011年11月25日（金）13:00～17:30（受付開始 12:30）

会 場：東京理科大学 森戸記念館 第一フォーラム（東京都新宿区神楽坂 4-2-2）  
[交通] JR、東西線、南北線、有楽町線、大江戸線「飯田橋」下車、徒歩 10 分

主 催：公益社団法人 日本油化学会関東支部

プログラム（演題および講師）：

1. 「食品添加物に関する制度と規制」 厚生労働医薬食品局食品安全部基準審査課 後藤 孝 氏  
食品衛生法という添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用される物であり、今日の豊かな食生活を支えるものである。しかしその添加物も効果はあっても安全でなければ意味はない。本日は、日本における当該制度と規制等に関して解説いたします。
2. 「医薬品添加物の基礎知識と配合実施例」 エーザイ（株）エーザイ・ジャパン 橋爪 稔 氏  
多種多様な医薬品添加物の中から、主に錠剤や顆粒剤などの内服固形製剤に配合される添加物について種類や用途などの基礎的な知識を解説するほか、添加物の配合実施例としての製剤化検討も紹介する。
3. 「ヒット商品につながる多機能創出素材—「艶」と「落ちない」を両立させた口紅開発—」  
(株) 資生堂 リサーチセンター 池田 智子 氏  
いかに目新しいヒット商品を開発していけるか、それは新たな発想による新素材や基剤の活用、既存技術・素材の意外な組み合わせによって生まれてくる。今回は特に「カップにつかない口紅の開発」を中心にお話する。
4. 「困った時の乳化剤、何かを変える匠の技—食品用乳化剤の幅広い使われ方と今後の可能性—」  
三菱化学フーズ（株）第一事業部 松田 孝二 氏  
日本で認可されている食品用乳化剤であるショ糖脂肪酸エステルとポリグリセリン脂肪酸エステルの使用例を、くらしに直結した身近な食品の中から、ケーキ、チョコレート、タブレット、缶飲料、乳飲料、クリーム類について、商品特性と乳化剤機能を説明する。更に乳化剤と糖類を配合した澱粉老化防止剤他の今後の可能性を提言。

懇親会：講演終了後 18～20 時（会費 3,000 円）

参加費（テキスト代を含む）：当日受付にてお支払い下さい。

日本油化学会個人会員: 3,000 円、日本油化学会法人会員勤務者・協賛学協会個人会員: 4,000 円、  
一般: 5,000 円、学生: 1,000 円

申込方法：①氏名、②所属、③連絡先（住所、電話番号、E-mail）、④会員資格（会員番号）、⑤懇親会への参加の有無を明記の上、E-mail または Fax で下記あてにお申し込み下さい。

申込締切：11月18日（金）

申込先：〒158-8557 東京都世田谷区玉堤 1-28-1

東京都市大学 工学部 エネルギー化学科 高橋 政志

E-mail: mtakahas@tcu.ac.jp Tel: 03-5707-0104 (ext.3817) / Fax: 03-5707-2163