

平成29年度食品加工技術講習会

「チーズ・発酵乳製造と乳酸菌／チーズ工場の衛生管理」

チーズや発酵乳は発酵食品で、製造には乳酸菌やカビなどの微生物を使用します。微生物や発酵に関する様々な知識が、品質の安定や新製品の開発に役に立ちます。

一方、発酵・熟成の環境は、同時に腐敗を招く可能性の高い温度・湿度条件でもあるため、衛生管理が非常に重要です。今回の講習会ではチーズ及び発酵乳製造技術の基盤となる「発酵」の主役、乳酸菌について学習するとともに、中小チーズ工場での衛生管理についても事例を交えながら考えていきます。

皆様のご参加をお待ちしております。

○日時 平成30年2月6日(火) 13:30～16:00(受付13:00～)

○場所 (地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 研修室
(江別市文京台緑町589-4 TEL 011-387-4116)

○主催 (地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター、道産ナチュラルチーズ研究会

○プログラム

(1) 挨拶 13:30～13:35

食品加工研究センター食品開発部 部長 柳原 哲司

(2) 講演

I 「チーズならびに発酵乳製造に関与する乳酸菌

ーチーズ熟成と保健機能から見た最近の話題」

13:35～14:35

講師／酪農学園大学農食環境学群食と健康学類

教授 竹田 保之

<講演50分、質疑応答10分>

II 「中小規模チーズ工場における衛生管理」

14:35～15:35

講師／公益財団法人とかち財団ものづくり支援課

課長 川原 美香

<講演50分、質疑応答10分>

III 総体質疑

○参加料 無料

○募集人数 40名 *定員になり次第、締め切らせていただきますのでご了承下さい。

○申込方法 申込書に所定の事項を記入の上、FAXまたは電子メールで、1月30日(火)までにお申し込み下さい。

【お申し込み・お問い合わせ】

(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食関連研究推進室 食品技術支援グループ

〒069-0836江別市文京台緑町589-4

tel:011-387-4116 fax:011-387-4664

(メールアドレス:awa-tsuyoshi@hro.or.jp)

平成29年度食品加工技術講習会参加申込書

〈〈 2月6日(火)「チーズ・発酵乳製造と乳酸菌/チーズ工場の衛生管理」 〉〉

[申込先]

(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食関連研究推進室 食品技術支援グループ 行き
〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

FAX: 011-387-4664 または メール: awa-tsuyoshi@hro.or.jp

*申し込み締切 1月30日(火)

平成 年 月 日

会社名		
住所	〒	
電話番号		
連絡先	TEL:	
	FAX:	
	E-mail:	
参加者	役職名	氏 名

■申込受付の確認 (FAXを希望 ・ E-mailを希望 ・ 必要ない)

ご質問・ご意見	ご記入いただきますと、講習会の中でお答えします。 発酵技術に関するご質問などを記入して下さい