

食品冷凍に携わる技術者が知っておきたい、
技術面の基礎知識を学びます！

受付中

食品冷凍技術 基礎セミナー

オンライン（ライブ）

入門者

初級者

プログラム

1. 機構概要・講師紹介
2. 食品を冷凍する理由
 - 2-1. 冷凍する理由①：腐敗させないため
 - 2-2. 冷凍する理由②：品質を保つため
3. 冷凍で生じる品質変化
 - 3-1. 凍結で生じる品質変化
 - 3-2. 冷凍保存で生じる品質変化
 - 3-3. 解凍で生じる品質変化
 - 3-4. 冷凍全体での品質変化
4. 品質変化への対策
 - 4-1. 品質変化への対策の考え方
 - 4-2. 冷凍前の食品での対策
 - 4-3. 凍結条件での対策
 - 4-4. 冷凍保存条件での対策
 - 4-5. 解凍条件での対策
5. 質疑・応答
6. 参考情報
 - 6-1. 機構での他の教育事業の紹介
 - 6-2. 協力団体の教育事業の紹介

講師：東洋食品工業短期大学 教授 技術士 宮尾宗央氏（元 ハウス食品）

講師：山本冷凍食品・技術士事務所 技術士 山本達也氏（元 味の素冷凍食品）

参加費用：

会 員： 8,800円 / 名（税込）

非会員： 13,200円 / 名（税込）

★この機会に当機構への入会をご検討ください

1回目

7/16（火）10:00～12:00

2回目

10/23（水）10:00～12:00

★どちらも同じ内容です

申込・詳細 <https://forms.gle/JZa5fb2zB9dSPJDf8>

★社内研修も承ります。お気軽にお問い合わせください

主催：一般社団法人食品冷凍技術推進機構

スマホから
も簡単に申
し込めます

