

形式：オンラインセミナー（Live 配信）

補足： Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（配信期間は 10 日間程度）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 4 1 0 3 0 m 1

アイスクリーム製造（開発）の入門者・初級者を対象に、原料・製造工程・装置・表示といった基礎的項目を講義するとともに、製造プロセスの評価手法について事例を挙げて解説します。さらにはファインバブル技術のアイス製造への利用例も紹介します。

アイスクリーム製造技術の基礎とプロセス評価および新技術の利用

講師：三重県工業研究所 食と医薬品研究課 主幹研究員 佐合 徹氏

紹介：2002 年より明治乳業株式会社（現 株式会社明治）の食品開発研究所勤務にて、アイスクリームの商品開発研究に 6 年間従事したのち 2008 年三重県に入庁。2010 年に三重県工業研究所に配属され、2011 年より食品加工の研究（アイスクリーム等のプロセス評価方法、ウルトラファインバブル技術の食品加工への利用等）に従事している。
講師より一言：『初心者の方にわかりやすく説明したいと思います。おいしいもの、見どころ、体験するところがたくさんある三重県にぜひ遊びに来てください！』

- 日程 2024 年 10 月 30 日（水）10：00～12：00 ※見逃し配信のみでのご受講も可能です
- 受講料 1 名 19,800 円（税込／テキスト） ※8/30（金）までにお申込の場合、15,840 円（2 割引）となります

～プログラム～

I. アイスクリームの基礎

- (1) 歴史、市場規模
- (2) 原材料について
- (3) 製造工程と製造装置（アイスクリームフリーザーなど）
- (4) 商品化までの流れ
- (5) アイスクリーム類の表示について

II. アイスクリーム商品開発に関する技術支援事例

- (1) 技術支援の役割
- (2) 装置、製造現場の紹介
- (3) これまでの支援事例
- (4) フードテックと今後の提案

III. アイスクリームにおけるスモールスケールでのプロセス評価手法

- (1) 評価手法等の紹介
- (2) 製造中の変化 原因と対策
- (3) 評価事例 高脂肪アイスクリームについて
- (4) 今後の展開

IV. 新技術を用いたアイスクリーム製造

- (1) 新技術としてのファインバブル利用、経緯
- (2) ファインバブルとは
- (3) ファインバブルの発生・測定技術
- (4) 活用例、研究事例

<修得事項>

1. アイスクリームの基礎
2. アイスクリーム製造のプロセス評価手法
3. 新しいアイスクリーム製造方法

<講義概要>

アイスクリームは、食品の中でも凍結したまま食するという唯一の特徴を持ち、世界中の老若男女から嗜好品として親しまれ、高い人気を誇る食品の一つとなっています。また、菓子メーカーを中心に多くの企業で精力的に研究、技術開発が進められ、毎年多数の商品が上市されています。

本講演では、アイスクリームの基本的知見（原料素材、装置、表示）をはじめとして、演者の所属部署での技術的支援事例の紹介や、フードテックといった食品に関わる最新の状況把握を行います。また、過去に特許を取得した製造中のスモールスケールでの評価方法や微細な泡の総称であるウルトラファインバブル技術のアイスクリーム製造への利用提案についてもお話していきます。演者のメーカー勤務の経験を活かして、公的研究機関の職員の立場からのアイスクリーム研究内容を紹介します。

本講座はアイスクリームを初めて学ぶ、あるいは改めて学び直したいという入門・初級者を対象としたプログラムとなっています。

<お申込要項>


FAX
03-6261-7924

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）

| | | | |
|--|---|--|-------------|
| 申込講座 | 2024/10/30 アイスクリームの製造技術の基礎とプロセス評価および新技術の利用 | | |
| 会社名※ | | | |
| 所在地※ <small>(請求書等の送付先)</small> | 〒 | | |
| 参加者① | 氏名※ | | TEL※ |
| | 所属※ | | FAX |
| | | | 役職 |
| | Email※ | | @ |
| 会員登録 | <input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>(登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)</small> | | |
| 参加者② | 氏名※ | | TEL※ |
| | 所属※ | | FAX |
| | | | 役職 |
| | Email※ | | @ |
| 会員登録 | <input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>(登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)</small> | | |
| 支払方法※ | <input type="checkbox"/> 銀行振込（紙請求書） <input type="checkbox"/> 銀行振込（PDF 請求書） <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する | | |
| 支払予定日※ | <input type="checkbox"/> [] 月 [] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する | | |
| 備考※ | | | |

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

| | | |
|---|--------|---|
| A | FAX | 上記に必要事項をご記入の上、送信ください |
| B | E-mail | 送信先：entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください |
| C | Web | https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください |

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

- ① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください
- ② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください
 ※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

- ① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）
- ② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

| | |
|--------------|---------------|
| 振込先銀行 | 三井住友銀行 |
| 支店 | 多摩センター支店（909） |
| 口座番号 | （普）0973522 |
| 名義 | 株式会社テックデザイン |

| | | | | |
|-----------------------|---------------|--|------------|--------------|
| 主催 申込・問合せ先 | 名称 | 株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ） | | |
| | 住所 | 〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階 | | |
| | 電話 | 03-6261-7920 | FAX | 03-6261-7924 |
| | E-mail | entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ） | | |