

形式：対面セミナー

補足： 配信はありません。会場にお越しの上、ご受講ください（会場が未定の場合は、お手数ですが、Web ページでご確認ください）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 5 0 2 1 4 t 1

<毎回好評>レトルト食品のメリット（＝常温流通可能）を最大限に活かし、デメリット（＝高温殺菌による品質劣化）を極力抑えた商品設計の基本技術と製造時のポイントについて、講師が実務経験の中で培った知見を交えてわかりやすく解説します。

# レトルト食品の基礎知識と製品開発のポイント

～市場トレンド、製造プロセス、栄養と品質の変化と対策、包装・殺菌の注意点～

講師：東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 准教授 技術士（農業部門）宮尾宗央 先生

1984 年大阪大学工学部発酵工学科卒業、同年ハウス食品工業(株)（現ハウス食品(株)）入社。主として冷凍食品・チルド食品の開発・研究やレトルト食品（カレーフリング等）の開発に従事し、2017 年より現職。現在は在話・ピン話・レトルト食品に関する講義・実習を担当。【所属学会】日本冷凍空調学会、日本食品工学会、美味技術学会

- 日程 2025 年 2 月 14 日（金） 10：30 ～ 16：30 個別質疑・名刺交換の時間を設けます
- 会場 東京 ※都内中心部で調整中。詳細は Web ページをご覧ください
- 受講料 39,600 円（税込／テキスト付） ※復習動画付

## <プログラム>

### I. レトルト食品の基礎知識

1. 包装食品の歴史とレトルト食品
2. レトルト食品の種類と市場トレンド
3. レトルト食品の法的規制
4. 商業的無菌の概念と対象菌
5. レトルト食品と HACCP

### II. レトルト殺菌による栄養と品質の変化

1. 殺菌による栄養価の変化
2. 香味変化とその対策
3. 色調変化とその対策
4. 食感・粘性の変化とその対策
5. レトルト食品の製品開発のコツ

### III. レトルト食品の製造プロセス

1. 代表的なレトルト食品の製造フロー

#### <習得知識>

- ✓ レトルト食品のメリットを生かした製品開発を行うための基礎技術
- ✓ レトルト食品の工場生産時に必要な基礎知識
- ✓ 殺菌条件設定時の留意点・トラブル事例

#### <講義概要>

レトルト食品には常温流通可能というメリットと、高温殺菌による品質劣化というデメリットがあります。レトルト食品開発時に重要なことは、市販されている同種のチルド食品・冷凍食品を念頭に置き、レトルト食品のメリットを最大限に生かした製品開発を行うことです。

本講義では、製品開発に必要な基礎知識として、レトルト食品の法的規制や市場トレンド、冷凍・チルド食品と比較した強み・弱み、レトルト殺菌による色調・香味などの品質劣化とその改善方法といったソフト面の解説を行います。次にレトルト食品の工場生産に当たって必要な基礎知識として、代表的なレトルト食品としてレトルトカレーを取り上げ、その概略の製法、製造工程で注意すべきポイント、包装形態とその特性、各種殺菌装置の種類とその特徴といったハード面に関して解説します。最後にレトルト食品の C C P に当たる殺菌工程に関して、殺菌方法、殺菌理論と合わせて、殺菌条件設定時の留意点・殺菌不良のトラブル事例なども取り上げます。

講義全体を通じて、レトルト食品開発に当たっての基礎知識と、大量生産時のコツをつかんでいただければ幸いです。

2. 具材調理工程のポイント

3. ソース煮込み工程のポイント

4. 充填・密封工程のポイント

### IV. レトルト食品の包装システム

1. レトルトパウチの基本的な包装形態

2. レトルトパウチの包材試験

3. 成型容器とガス置換

4. 各種包装設備

5. 包材システムに関する最新動向

### V. レトルト食品の殺菌方法

1. 殺菌方式（蒸気式、スプレー式、熱水式）

2. 殺菌理論（F 値、D 値、z 値）

3. 殺菌条件設定時の留意点、トラブル事例

# <お申込要項>

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）

  
**FAX**  
**03-6261-7924**

<b>申込講座</b>	2025/2/14	レトルト食品の基礎知識と製品開発のポイント		
<b>会社名※</b>				
<b>所在地※</b> <small>（請求書等の送付先）</small>	〒			
<b>参加者①</b>	<b>氏名※</b>		<b>TEL※</b>	
	<b>所属※</b>		<b>FAX</b>	
			<b>役職</b>	
	<b>Email※</b>		@	
<b>会員登録</b>	<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>			
<b>参加者②</b>	<b>氏名※</b>		<b>TEL※</b>	
	<b>所属※</b>		<b>FAX</b>	
			<b>役職</b>	
	<b>Email※</b>		@	
<b>会員登録</b>	<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>			
<b>支払方法※</b>	<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			
<b>支払予定日※</b>	<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			
<b>備考※</b>				

## 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： <a href="mailto:entry@tech-d.jp">entry@tech-d.jp</a> 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	<a href="https://tech-d.jp/">https://tech-d.jp/</a> 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】

<b>振込先銀行</b>	三井住友銀行
<b>支店</b>	多摩センター支店（909）
<b>口座番号</b>	（普） 0 9 7 3 5 2 2
<b>名義</b>	株式会社テックデザイン

<b>主催 申込・問合せ先</b>	<b>名称</b>	株式会社テックデザイン（ <a href="http://www.tech-d.jp/">http://www.tech-d.jp/</a> ）		
	<b>住所</b>	〒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		
	<b>電話</b>	03-6261-7920	<b>FAX</b>	03-6261-7924
	<b>E-mail</b>	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		