

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 5 0 4 1 5 z 1

乳業会社の製造現場に長年携わってきた講師が、各種の加熱殺菌の特徴と、食品のおいしさにどのような影響を与えるのかを解説します。食品の熱変性を最小限に抑え、高品質かつ安全な製品づくりに役立つ様々な知見を紹介します。

品質とおいしさを実現する 食品の加熱殺菌技術の基本とポイント

～殺菌の基礎・連続式殺菌方式の確実性向上・高粘性食品の加熱操作・風味、美味しさの向上～

講師： サニタリーエンジニアリングコンサルタント 代表 設楽 英夫 氏

横浜国立大学卒業後、森永乳業(株)入社。同社にてアメリカ豆腐工場の設立および FDA 認可を主導。乳食品製造技術や洗浄技術の研究・開発と実用化、衛生性の管理・確保、食品の食感や風味の改善、新製品製造のための様々な装置の製作やプロセスの新技術開発に携わる。その後食品技術コンサルタントとして独立。現在はサニタリー関連技術の解決に向けたコンサルティングを中心に活躍している。1995 年横浜国立大学にて工学博士取得。横浜国立大学理工学部講師などを経て 2017 年より欧州衛生工学設計グループの公認トレーナーに着任。JICA(国際協力機構)技術コンサルタント。所属：日本食品機械工業会

- 日程 2025 年 4 月 15 日（火）13：00～17：00
- 受講料 1 名 **36,300 円**（税込/テキスト）

※見逃し配信のみでのご受講も可能です

※2/15（土）までにお申込の場合、**29,040 円（2 割引）**となります

I. 加熱殺菌の基本と特徴

1. はじめに
2. 微生物が生育する条件
3. 安全・安心を確実に達成するためには
4. 殺菌効果を表す F 値について
5. 殺菌に関する法規・法令

II. 連続式殺菌方式の確実性向上の重要なポイント

1. プレート式熱交換器を使用するケースの特徴
2. 他の形式の加熱装置の場合
3. 蒸気直接加熱・スチームインジェクションの安全性の管理
4. 蒸気直接加熱・スチームインフュージョンの安全性の管理

III. 高粘性食品の加熱操作のポイント

1. 高粘性を扱うのに適した方法
2. ジュール熱の利用
3. ロタサームとクッキング
4. 食品の粘性・食感のコントロール

IV. 風味・美味しさと品質向上の追求

1. 熱変性を低減させるために
2. 加熱技術の平行利用
3. 非加熱殺菌の種類とそれぞれの特徴
4. 非加熱方式の利用および加熱との併用
5. 除菌技術の特徴
6. まとめ

<習得知識>

- ・食品安全に向けてその基本となる確実な殺菌技術のポイント
- ・加熱殺菌においても出来るだけ食品成分の熱変性を低減させる考え方
- ・高粘性食品のクッキングにおける粘度・物性の安定化と食感の改善方法
- ・様々な技術を生かした風味・美味しさの追求と品質向上のシステム

<講義概要>

食品製造においては、「食品安全」をキーワードとした品質向上に向けて「殺菌」操作は大きな比重を占めている。そのためにまず基本に沿って確実面・安全面で重要なポイントを述べる。その上で、風味の向上とおいしさの追求を実現するための方法を紹介する。加熱およびその他の殺菌、除菌方式を紹介し、さらに、確実性・汎用性・コストなどの面でメリットが大きい加熱方式を使って、その重要な課題である食品成分の熱変性を低減して風味の向上を図ることを狙う。そのために技術の平行利用および非加熱方式や除菌の利点を生かした諸々の方法や応用例を紹介する。また、取り扱いの難しい高粘性食品に対するクッキング・殺菌操作の扱いのポイントを述べ、かつ高粘度ならではそのインパクトの大きい加熱による物性・粘度の不安定現象を制御して食感の向上を図る方法を紹介する。このような食品の安全・安心に基づく食品メーカーからの知見の上に立って、美味しくかつ栄養価に富んだ食品の開発・製造の手助けとなれば幸いである。

<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

申込講座	2025/4/15 品質とおいしさを実現する 食品の加熱殺菌技術の基本とポイント		
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） 0 9 7 3 5 2 2
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）		