

形式：対面セミナー（配信あり）	補足：オンライン配信を実施します。会場での受講が難しい場合はオンラインでご受講ください（ライブ配信となりますのでリアルタイムで受講してください）
ジャンル：食品	講習会コード： t d s 2 0 2 6 1 1 2 0 m 1

乳製品の基礎を体系的に学びたい技術者向けの入門講座です。牛乳・クリーム・発酵乳の定義、規格、成分、製造特性をわかりやすく整理し、乳製品の品質を左右する要点を理解します。さらに、各種製品を試飲・試食しながら、風味・食感・機能の違いを体感的にかつ楽しく学びます（★各種乳製品の試飲・試食あり）。

～牛乳・クリーム・発酵乳の構造・規格・特性を学ぶ入門講座～ 乳製品の基礎と品質理解

講師：中沢乳業株式会社 東京営業所 営業課 粕谷 岳宏氏

自己紹介：1991 年東京都東大和市生まれ。東京農業大学で食品分野の基礎を学び、中沢乳業株式会社に入社。小学校から続けたラグビーでは全国高校ラグビー大会に出場し、ベスト 16 の成績を収めました。長年の競技経験で培った忍耐力と協調性を活かし、現在は洋菓子店、ベーカリー、外食企業を中心に乳製品の提案業務に従事。実務に根ざした乳製品の知識と経験を積み重ねながら、現場の課題解決に寄り添う営業活動を行っています。

- 日 程 11 月 20 日（金） 15：00～17：00
- 会 場 テックデザイン セミナールーム（東京 飯田橋）
- 受講料 ①対面 / ②配信 12,100 円（税込／テキスト付）
- 企画協力 Team Proteins 株式会社

1. イントロダクション

- ① 生乳から乳製品が生まれるプロセスの全体像
- ② ミルクツリーによる乳製品の体系理解
- ③ 「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」の基礎解説

2. 牛乳（Milk）の基礎

- ① 乳等命令に基づく定義・分類・成分規格・衛生規格
- ② 牛乳に含まれる主要栄養成分

3. クリーム（Cream）の基礎

- ① 乳等命令に基づく定義・分類・成分規格・衛生規格
- ② クリームの種類（乳脂肪分による違い）
- ③ ホイップの原理（脂肪球構造・気泡保持）
- ④ オーバーランの考え方

4. 発酵乳（Fermented Milk）の基礎

- ① 発酵乳の定義・分類・成分規格・衛生規格
- ② 一般的な製造工程（スターター、発酵条件、物性形成）

5. 体験・ディスカッション（試飲・試食体験／対面参加者）

- ① 試飲：無調整牛乳／ノンファットミルクの比較体験
- ② 試食：数種類のクリームの比較体験
- ③ 試食：発酵乳製品の特徴と比較体験

★終了後は名刺交換・個別質疑の時間を設けます（対面参加者）

【習得知識】

1. 生乳から派生する乳製品の分類・特徴・規格の基礎理解
2. 牛乳・クリーム・発酵乳の成分特性と品質を左右する要点
3. クリームのホイップ原理・オーバーランなどの技術的知識
4. 試飲・試食による乳製品の風味・食感・機能の体感的理解

【講演概要】

本セミナーでは、乳製品（牛乳・クリーム・発酵乳）の基礎知識を体系的に解説します。まず、生乳から派生する多様な乳製品の分類と関連性をミルクツリーを用いて整理し、乳等命令に基づく定義・成分規格・衛生規格を理解します。続いて、牛乳の栄養成分、クリームの種類やホイップの原理、オーバーランの考え方、発酵乳の製造工程など、乳製品の品質を左右する重要な技術要素をわかりやすく紹介します。さらに、中沢乳業の製品を試飲・試食しながら、風味・食感・機能の違いを体感的に学ぶことで、乳製品の理解をより深められる構成となっています。

<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	11/20 乳製品の基礎と品質理解		受講プラン (複数ある場合)	☐ 対面 ☐ ライブ配信
会社名※				
所在地※ (請求書等の送付先)	〒			
参加者①	氏名※		TEL※	
	所属※		FAX	
			役職	
	Email※		@	
会員登録	☐ 登録する ☐ 登録しない (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)			
参加者②	氏名※		TEL※	
	所属※		FAX	
			役職	
	Email※		@	
会員登録	☐ 登録する ☐ 登録しない (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)			
支払方法※	☐ 銀行振込（紙請求書） ☐ 銀行振込（PDF 請求書） ☐ カード支払い ☐ 未定のため後日連絡する			
支払予定日※	☐ [] 月 [] 日ごろを予定している ☐ 未定のため後日連絡する			
備考※				

※【個人情報の取扱いについて】 ご記入された個人情報については、当社規定の「個人情報の取扱い」に基づき、適切に管理・運用いたします（詳細 https://www.tech-d.jp/privacy/apply_privacy.pdf）。

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（ https://www.tech-d.jp/ ）		
	住 所	〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-12-15 九段大和ビル 3 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）		