

食品の品質向上につながる 殺菌技術研修



科学的根拠に基づいた殺菌条件の決定方法や殺菌方法の違いによる食品の品質への影響を、実際の装置を用いて学び、体験いただけます。

日時 令和5年 **3月14日(火)**, **15日(水)**
1日目：講義（午後1時30分から午後4時まで）
2日目：実習（午前10時から午後3時まで） **<参加費無料>**

対象者 食品関連企業等に従事し、殺菌についてより深く学びたい方。
※2日間共に参加可能な方限定とします。

実施場所 鳥取県産業技術センター食品開発研究所
(境港市中野町2032番地3)

内容 講義：「食品素材の殺菌方法について」
実習：「野菜ジュースの殺菌方法と品質の違い」
※詳しい内容は裏面をご確認ください。

講師 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所
食の安全・安心グループ グループ長
兼 農産食品・菓子グループ 上席研究員 **中野 陽**

申込方法
裏面の申込書に必要事項をご記入の上、
3月8日(水)までに、メールまたはFAX
にてお申し込みください。

▶ **定員 5名程度**
※ 申込多数の場合、調整させていただきます。

問合せ先
鳥取県産業技術センター
食品開発研究所
農産食品・菓子グループ 中野(カノ)
電話：0859-44-6121
メール：tiit-shokuhin@tiit.or.jp

【内容詳細、参加申込書は裏面】

【講義内容】食品素材の殺菌方法について（1日目 午後1時30分～午後4時）

食品素材の殺菌方法の種類や特長および殺菌工学に基づいた殺菌条件の決定方法をご紹介します。ある殺菌条件と温度が異なる同等な殺菌条件の算出方法を習得できることで、これまで殺菌が過加熱気味で品質が課題だった製品について、適度な殺菌条件を自社で設定できるようになります。

【実習内容】野菜ジュースの殺菌と定量充填（2日目 午前10時～午後3時）

野菜ジュースを使い、小容量液体連続殺菌試験装置による高温短時間殺菌した野菜ジュースとレトルト殺菌したものやpH調整を行いボイル殺菌したものとの品質の違いを確認します。殺菌方法の違いが品質へ及ぼす影響を理解することで、従来より風味の良い製品が開発できるようになります。

食品開発・品質技術人材育成事業

『食品の品質向上につながる殺菌技術研修』

参加申込書

事業所（者）名	
所在地	〒 -
TEL	
FAX	
氏名	
E-mail	

本研修で是非、聞いてみたいこと等がございましたらご記入ください。

◎申込み多数の場合には調整させていただきます。

※本申込書に記載の情報は、今後の講習会の案内に利用させていただきます。

＝申し込み先＝

FAX : 0859-44-0397

Eメール : tiit-shokuhin@tiit.or.jp (担当 : 中野 (カ))

＝申し込み期限＝

2023年3月8日(水)