

【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方法と品質の違い（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 (カノ))

＝申し込み期限＝

2023年3月8日(水)