

～おいしい食品 / ドリップ発生・食味低下・品質劣化等を抑えた～

食品解凍法の現状と新技術展望

日時
2018年 6月6日 (水)
10:30 ~ 16:30

税込受講料

1名 39,960円

2名以上1名 36,720円

案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分
JR中央線(緩行線)
地下鉄東西線(A5出口)
地下鉄有楽町線・南北線(A4・B2a出口)
都営地下鉄大江戸線(A4出口)

<お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名住所・連絡先(TEL・FAX・E-mail)をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかをお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルは受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

会場 産業科学システムズ会議室(東京都千代田区富士見1-5-1)

食品冷凍技術の進歩はめざましく、食品をおいしく保存する期間は飛躍的に伸びましたが、いまだに、解凍におけるドリップの発生や食味の低下、品質劣化など、解凍に関しては改善すべき問題が残されています。ドリップの発生により食品中の蛋白質、エキス分、塩類、ビタミン類等の水溶性成分が流失する他、外観やテクスチャーの変化に加え、風味、食味、も失われます。しかし、最近ではさまざまな新規解凍装置も開発されています。

本セミナーでは、第一線の食品解凍研究者が食品凍結・解凍の基礎的事項から、解凍法・解凍技術の現状と新技術の展望、そして、新しい技術の一つである氷スラリー解凍法について分かりやすく解説し、さらに解凍装置メーカーによるその原理と特徴および適用事例について紹介します。

講師 東京海洋大学学術研究院
食品生産科学部門 准教授 博士(工学) 渡邊学氏

- ・ 食品凍結・解凍の基礎
- ・ 解凍法・解凍技術の現状と新技術の展望
- ・ 氷スラリー解凍法
- ・ 電磁波利用の解凍装置の特徴と適用事例
- ・ 低温高湿度解凍装置の特徴と適用事例

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ
<http://www.ebrain-j.jp/>

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675
E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 食品解凍法の現状と新技術展望

セミナーコード

1101-180606

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/6/6 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課(正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
				()
			FAX	-
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				