

フリーズドライの基礎とその食品開発のポイント

製造の留意点、商品開発の問題点、製品の取扱上の留意点等ノウハウをわかりやすく解説

日時
2019年 1月24日 (木)
10:30 ~ 16:30

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)

講師

共和真空技術株式会社 取締役 技術本部長 細見 博 氏【 】
アサヒグループ食品(株) 岡山工場 専任部長 畠中和久氏【 】

受講料

1名 37,000円+税
2名以上1名 34,000円+税

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お受けできません。
- ・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。

プログラム

- 凍結乾燥の基礎と食品の凍結乾燥 (導入と商品開発における問題点)
 - 凍結乾燥の基礎
 - 凍結乾燥の基礎 (2) 乾燥の注意点、コラプス温度測定
 - 有機溶媒含有物の凍結乾燥 (4) 真空制御の重要性
 - 食品用凍結乾燥機の機能
 - 凍結乾燥機の種類と構造 (2) 凍結乾燥の各工程の説明
 - 乾燥プログラムの最適化
 - スケールアップ、サイトチェンジ
 - スケールアップの問題点
 - 装置基本性能の相違 試験機と生産機の伝熱相違
 - 温度、圧力の測定方式の違い その他の相違
 - 生産機へのスケールアップ
 - 試験製造の凍結乾燥条件と結果解析 生産機へのスケールアップ方法
 - スケールアップ時の留意点
 - 今後の動向
 - 設備の HACCP、FSSC 22000 の対応
 - ハード・ソフトの改善 (3) 生産コストの削減
 - 高機能食品への対応
 - 健康食品 GMP の導入 (2) 生産環境の改善
 - 冷媒の規制問題 (4) 密閉式凍結乾燥機について
- 凍結乾燥食品の開発・製造と事例
 - 凍結乾燥食品開発の歴史
 - 歴史と国内生産規模 (2) 凍結乾燥食品製造のコア技術
 - コア技術に関わるトラブル事例
 - 基盤技術に関わる凍結乾燥特有のトラブル事例
 - 微生物学的トラブル事例 (2) 酸化、残留農薬など化学的トラブル事例
 - 異物混入トラブル事例 (4) その他トラブル事例
 - 成型加工品商品化の事例紹介
 - 凍結乾燥食品の将来性について

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 「フリーズドライの基礎とその食品開発のポイント」

セミナーコード

1101-190124

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/1/24 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	()
			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				