

練り製品の科学と新商品開発のポイント

～ 練り製品製造の新技术と冷凍すり身の応用～

日時
2019年 7月10日 (水)
10:30 ~ 16:30

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でお願いします。
- ・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)

講師

東京工科大学 応用生物学部 助教 博士 (海洋科学) 阿部周司氏
日本水産 (株) 商品開発部 学術博士、技術士 (水産部門) 吉富文司氏

本セミナーでは、水産練り製品の科学と水産練り製品製造の基礎技術、さらに、冷凍と食感に関する基礎知識を基にした冷凍すり身に関して、また、水産練り製品以外にも適用可能なマイクロ波連続加熱成形法について、分かり易く解説します。

プログラム

・冷凍すり身と水産練り製品製造の科学

阿部 周司 氏
10:30 - 14:25

1. 冷凍すり身の科学
2. 魚肉タンパク質の特徴
3. 冷凍すり身の製造工程
4. 原料魚の鮮度と質
5. 水晒し
6. すり身の冷凍 (冷凍の科学的観点から)
7. 凍結保護材について (糖とリン酸塩)
8. 冷凍すり身の品質
9. 冷凍すり身の扱う上でのリスク
10. 水産練り製品とは
11. 水産練り製品の製造原理
12. 空摺り、塩摺り、本摺りで起きていること
13. 水産練り製品の加熱工程で起きていること (タンパク質の変性と絡めて)
14. 水産練り製品の物性評価

・練り製品製造の基礎と新技术および新商品開発のポイント

吉富 文司 氏
14:30-16:30

1. 練り製品製造の基礎
 - (1) 代表的な練り製品製造工程について
 - (2) 主な加熱方法について
 2. 新技术の紹介
 - (1) マイクロ波による連続加熱・成型法について
 - (2) その特徴について
 3. 新商品開発のポイント
 - (1) 市場面と技術面について
 - (2) 有効なマーケティングについて
- 質疑応答

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675

<http://www.ebrain-j.jp/>

Email: uketsuke@ebrain-j.jp

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 練り製品の科学と新商品開発のポイント

セミナーコード

1101-190710

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/7/10 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				