ISSEC Solutions Techno Management Consulting Seminar

フリーズドライ食品の開発・製造技術とトラブル対策・例

～フリーズドライ食品を上手に製造するためのノウハウと事例を紹介～

◆日時

2019年 8月26日(月)
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。

◆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
Ⅰ　共和真空技術(株)　　取締役　技術本部長　細見　博氏
Ⅱ　広島工業大学　生命学部　食品生命科学科　教授　畠中　和久氏

高品質な乾燥食品が得られる乾燥法としてフリーズドライ（Freeze Dry；凍結乾燥）が知られており、現在では様々な商品が出回っています。本セミナーでは、凍結乾燥の基礎および製造における留意点、商品開発における問題点、製品を取り扱う上での留意点について、トラブル事例等を紹介しながら、その原因と対策について解説します。

プログラム

Ⅰ 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）
１．凍結乾燥の基礎
（１）凍結乾燥の基礎　　（２） 乾燥の注意点、コラプス温度測定
（３）有機溶媒含有物の凍結乾燥　　（４） 真空制御の重要性
２．食品用凍結乾燥機の機能
（１）凍結乾燥機の種類と構造　　（２） 凍結乾燥の各工程の説明
（３） 乾燥プログラムの最適化
３．今後の動向
（１）設備のHACCP、FSSC22000の対応
（２） ハード・ソフトの改善　　（３） 生産コストの削減
４．高機能食品への対応
（１）健康食品ＧＭＰの導入　　（２） 生産環境の改善
（３） 冷媒の規制問題　　（４） 密閉式凍結乾燥機について

■10:30～12:30　細見 博氏

Ⅱ 凍結乾燥食品の開発・製造と事例
１．凍結乾燥食品開発の歴史
（１）歴史と国内生産規模　　（２）凍結乾燥食品製造のコア技術
（３）コア技術に関わるトラブル事例
２．基盤技術に関わる凍結乾燥特有のトラブル事例
（１）微生物学的トラブル事例　　（２）酸化、残留農薬等化学的トラブル事例
（３）異物混入トラブル事例　　（４）その他トラブル事例
３．成型加工品商品化の事例紹介
４．凍結乾燥食品の将来性について

■13：30～16：30　畠中　和久氏

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　　**フリーズドライ食品の開発・製造技術とトラブル対策・例**

セミナーコード
1101-190826

太枠内をご記入の上FAX（03-3264-5675）してください。　　2019/8/26　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〇で囲んでください　パンフ　はがき　Eメール　ホームページ　検索サイト（　　）その他