

調理冷凍食品の設計開発の実務者を対象にしたセミナーです。
冷食の基礎知識（市場・ニーズ）に加えて、冷凍を考慮した
調理・加工法、および設計開発の手順を事例を挙げて解説！！

受付中

調理冷凍食品 技術セミナー

～調理加工方法の設計開発の考え方～

オンライン（ライブ配信）

講義時間：約180分

録画配信実施（約1週間）

初級者

中級者

プログラム

1. 機構概要・講師紹介

2. 調理冷凍食品とは

- 2-1. このセミナーで扱う調理冷凍食品
- 2-2. 調理冷凍食品の市場
- 2-3. 調理冷凍食品に求められる価値

3. 冷凍での品質変化の捉え方

- 3-1. 調理加工の有無での品質変化の捉え方
- 3-2. 冷凍前の調理加工による品質変化への影響

4. 冷凍を考慮した調理加工方法

- 4-1. 冷凍食品での調理加工の考え方
- 4-2. 冷凍を考慮した調理加工方法

5. 冷凍食品での調理加工の設計方法

- 5-1. 調理加工方法の検討手順
- 5-2. 実際の商品での設計事例

6. 調理加工方法による変化への対応

- 6-1. 新たな顧客ニーズへの対応
- 6-2. 新たな技術シーズへの対応
- 6-3. 強みとしての『調理加工方法の多様性』

7. まとめ・質疑応答

講師：山本冷凍食品・技術士事務所 技術士 山本達也氏（元 味の素冷凍食品）

参加費用：

会 員： 11,000円／名（税込）

※協賛団体の会員も同額です

非会員： 24,200円／名（税込）

★この機会に当機構への入会をご検討ください

第1回 4月21日（火）13:00～16:00

第2回 10月13日（火）13:00～16:00

※各回 録画配信も実施します

★質問はメールでお受けします

申込・詳細 <https://forms.gle/jjz9TWVgz3oGWJp18>

★社内研修も承ります。お気軽にお問い合わせください

主催：一般社団法人食品冷凍技術推進機構

協賛：公益社団法人日本冷凍空調学会

スマホから
も簡単に申
し込めます

