

冷凍食品事業に参入する、あるいは新たに担当する技術者が最初に押さえるべき「規格・許可・表示・賞味期限・包材・凍結装置」の基礎を体系的に整理し、事業化に必要な判断ポイントを実務視点で学ぶ入門講座です。

受付中

冷凍食品事業入門セミナー

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. 冷凍食品の種類
 - ① 冷凍食品の種類
 - ② 冷凍食品の種類により異なること
3. 冷凍食品の規格基準
 - ① 種類別の規格基準
 - ② 冷凍食品業界の保存基準
4. 冷凍食品の営業許可
 - ① 冷凍食品に関する営業許可
 - ② 営業許可の申請
5. 冷凍食品の表示
 - ① 冷凍食品の表示事項
 - ② 冷凍食品の量目表示
6. 賞味期限設定と品質評価
 - ① 賞味期限の設定
 - ② 冷凍での品質変化の評価
7. 包材の選定
 - ① 冷凍食品における包材の役割
 - ② 冷凍食品で使用する主な包材
 - ③ 包材の選定における留意点
8. 凍結装置の選定
 - ① 凍結装置の種類と特徴
 - ② 凍結装置の仕様検討
 - ③ 凍結装置の選定における留意点
9. まとめ（質疑・応答）

講師：M食品加工研究所 所長 技術士 宮尾宗央氏（元 ハウス食品）

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

日 程 11月5日（木） 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/fqbtTurshmhQWCi8A>

★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

