

食品冷凍に携わる技術者が知っておきたい、
技術面の基礎知識を学びます！

受付中

食品冷凍技術 基礎セミナー

～冷凍食品の品質変化とその対策～

録画配信（繰り返し視聴OK）

動画時間：約115分

視聴期間：1週間

入門者

初級者

プログラム

1. 機構概要・講師紹介

2. 食品を冷凍する理由

2-1. 冷凍する理由①：腐敗させないため

2-2. 冷凍する理由②：品質を保つため

3. 冷凍で生じる品質変化

3-1. 凍結で生じる品質変化

3-2. 冷凍保存で生じる品質変化

3-3. 解凍で生じる品質変化

3-4. 冷凍全体での品質変化

4. 品質変化への対策

4-1. 品質変化への対策の考え方

4-2. 冷凍前の食品での対策

4-3. 凍結条件での対策

4-4. 冷凍保存条件での対策

4-5. 解凍条件での対策

講師：東洋食品工業短期大学 教授 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：5,500円／名（税込）

※協賛団体の会員も同額です

非会員：11,000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期 2026年 6月15日（月）～22日（月）

第2期 2026年10月19日（月）～26日（月）

第3期 2027年 2月15日（月）～22日（月）

★質問はメールでお受けします

申込・詳細 <https://forms.gle/JZa5fb2zB9dSPJDf8>

★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

