

40 年以上にわたり様々なフリーズドライ食品の製造開発に携わってきた講師陣が凍結乾燥のメカニズムと各工程における注意点、新しいフリーズドライ食品開発のための工夫についてお話しします。第 2 部では TV 番組でもおなじみの島村雅人氏が登壇します。

フリーズドライ食品の開発と製造の実務【試食体験付】

- 日程 2024 年 1 月 29 日 (月) 13:00~17:15 ★会場では名刺交換の時間を設けます
- 会場 東京 ※都内中心部で調整中。詳細は Web ページをご覧ください
- 受講料 36,300 円 (税込/テキスト付) ※11/29 (水) までにお申込の場合、**29,040 円 (2 割引)**となります

<プログラム>

第 1 部 凍結乾燥のメカニズムと食品製造における実務ノウハウ (13:00~15:00)

- | | |
|---|---|
| I. 凍結乾燥の基礎 <ol style="list-style-type: none">1. 乾燥に必要な条件2. 食品の凍結乾燥に必要な手順3. 製品の多様化4. 凍結乾燥食品に向かない物5. 凍結乾燥機の種類と構造 | III. スケールアップ <ol style="list-style-type: none">1. 乾燥プログラム作成の基礎知識2. スケールアップ時の注意点 |
| II. 凍結乾燥工程の詳細・注意事項 <ol style="list-style-type: none">1. 凍結乾燥の各工程の説明2. 真空制御の重要性3. 乾燥の注意点、コラプス温度測定 | V. 今後の動向 <ol style="list-style-type: none">1. 設備の HACCP、FSSC22000 対応2. ハード・ソフトの改善3. 生産コストの削減 |
| | VI. 高機能食品への対応 <ol style="list-style-type: none">1. 健康食品 GMP の導入2. 生産環境の改善 |

講演概要：凍結乾燥技術は、材料を凍結させたのち氷を昇華、水分を除去し食品を乾燥させる事で、食品の風味や栄養素などを落とす事なく、食品の保存性を飛躍的に高める手法です。

本講座ではまず、凍結乾燥のメカニズムや他の乾燥法との違いについて、基礎的な部分から説明します。次に、凍結乾燥食品を製造する各工程を説明し、何処に注意をするべきか、乾燥プログラムの最適化の考え方等を、実際のトラブル事例を基に解説します。また、凍結乾燥食品の生産にあたり、品質保全のための FSSC22000 対応や、コンタミネーション対策、さらには製造を効率化するためのポイントを解説します。

最後に、最近増加している従来の装置では生産の難しかった高機能食品の話題について解説します。

講師：共和真空技術株式会社 取締役技術本部長 細見博氏
1983 年より共和真空にて凍結乾燥の業務に従事

第 2 部 「フリーズドライ食品」の魅力と進化 (試食体験あり) (15:15~17:15)

- I. プロフィール
- II. フリーズドライの歴史
- III. フリーズドライの特徴
- IV. フリーズドライの技術
- V. 開発の極意
- VI. 開発の秘話 (失敗例・成功事例)
- VII. フリーズドライの進化
- VIII. 質疑応答

講演概要：食品の保存方法について色々あるが、その方法の最先端技術こそ、真空凍結乾燥 (フリーズドライ) ではないか！フリーズドライの技術を利用し、進化させるための工夫など、試作品を実際体験しながら、今後の可能性を探る！

**講師：アサヒグループ食品株式会社 食品マーケティング部
アマノブランド企画室 技術顧問 島村雅人氏**
次世代型の驚きと感動を与えるフリーズドライ食品を開発するセクション！ 開発歴 42 年
販売商品 約 500 種類 挑戦した数 約 1 万種類

<お申込要項>



下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）

03-6261-7924

申込講座	2024/1/29 フリードライ食品の開発と製造の実務【試食体験付】		
会社名※			
所在地※ (請求書等の送付先)	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込 (紙請求書) <input type="checkbox"/> 銀行振込 (PDF 請求書) <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [] 月 [] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
備考※			

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先: entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店 (909)
口座番号	(普) 0973522
名義	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン (http://www.tech-d.jp/)		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合せ)		