

形式：対面セミナー

補足： 配信はありません。会場にお越しの上、ご受講ください（会場が未定の場合は、お手数ですが、Web ページでご確認ください）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 4 0 7 0 5 h 1

コロナ禍以降、需要の高まる一方の『チルド食品』に把握必須の知識を徹底解説！ 製造技術・工程管理の基礎や微生物への対策・安全性評価の手法をそれぞれの専門家が講義します。また、実際の開発事例に基づいて美味しさと安全を両立するための知見を紹介します。

チルド食品・チルド総菜の製造技術と衛生管理のポイント

●日程 2024年7月5日（金）10:30～17:15

●受講料 36,300円（税込/テキスト付）※5/5（日）までにお申込の場合、29,040円（2割引）となります

第一部：ロングライフチルド食品の製造技術全般について（2.5H）

I. 食品保存の基礎

1. 食品の劣化
2. 微生物制御
3. 賞味期限の設定について

II. ロングライフチルドとは

1. 代表的な（保存性）食品の加工プロセス一覧
2. 代表的な惣菜類の製品例と包装形態

III. ロングライフチルドの製造技術（工程及び装置など）

1. 工程例 惣菜加工、真空包装、MAP包装、チルド殺菌、冷凍、特殊な処理、マイクロ波など
2. 各種製法の技術的な位置付け（加工プロセス一覧より）
3. 機械装置

IV. ロングライフチルドの品質及び工程管理

1. ロングライフチルドの保存性
2. ロングライフチルドの品質工程管理

V. ロングライフチルドに使用される包装材料

1. 包装材料の基礎
2. ロングライフチルドに使用される包装材料

VI. 最近の話題

（超）高圧殺菌、スキンパック、包装の紙化、環境対応包装技術など最新の情報を予定

食品の中でも惣菜類は日々の食事に直結し、消費者に一番近いものである。しかし日配の惣菜類は日持ちがしない、店内調理されている例も多いが通常は日付けを気にして深夜などに生産されている例も多い。結果的に廃棄ロスの増加や深夜生産や配送時間短縮の為に生産拠点の分散など生産体制の問題を抱えている。殺菌惣菜に始まるロングライフ惣菜技術はそれらの問題を解決できる技術である。しかしながら品質を保ちながら日持ちさせるには様々な技術が必要であり、チルド食品にはレトルト食品のような統一規格や規定も無いのが現状である。本講義ではそれらの技術の全体像と重点点を示すと共に関連技術も網羅してお話し、更に最近の話題の情報なども提供する予定にしています、ロングライフ化を検討している方々への指針のなればと考えています。

講師：増田食品開発コンサルティング 代表 増田 敏郎氏 ※WEB ページ: <https://masuda-consulting.com/>

・今最も注目されているロングライフチルド食品はどのような技術で作られているか
・チルド低温殺菌、冷凍技術、そしてMAP包装（ガス置換包装）の技術全体像
・それらの殺菌条件及び製造条件、衛生管理などのポイントについて
・更に重要な装置技術や包装材料についての情報、最新の話など

第二部：容器詰チルド食品と微生物（2H）

I. 容器詰チルド食品と加熱殺菌

1. チルド食品の食中毒事件と対策
2. 変敗チルド食品から分離した細菌と耐熱性
3. 殺菌基準が定められている食品

II. 市販容器詰チルド食品の生菌数と細菌叢の実態調査

1. 購入した市販チルド食品の分類
2. 市販チルド食品と生菌数
3. 検出された細菌の同定と種類

III. 容器詰チルド食品で発育する有芽胞細菌の性状

1. チルド食品由来の有芽胞細菌の種類
2. チルド食品由来の有芽胞細菌の主な性状
3. チルド食品由来の有芽胞細菌の耐熱性

IV. 容器詰チルド食品の微生物検査、安全性の評価

1. 低温化で発育する食中毒細菌
2. チルド食品の安全性の確保と微生物制御
3. チルド食品の微生物学的検査項目と規格

市販されている容器詰チルド食品の微生物学的な市場調査について、市販容器詰チルド食品の生菌数、検出された有芽胞細菌、チルド流通においてリスクとなる低温下で発育する有芽胞細菌の性状などを報告する。さらに、容器詰チルド食品の微生物検査、微生物学的安全性の評価について提案する。

講師：公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 研究所 食品微生物学研究室長 山口 敏季氏

・容器詰チルド食品と殺菌について
・市販の容器詰チルド食品の市場調査について
・市販容器詰チルド食品の生菌数実態調査、
・容器詰チルド食品で発育する有芽胞細菌の性状について
・容器詰チルド食品の微生物検査および規格基準について

第三部：チルド惣菜開発の実例 ～おいしさの追求と安心安全の両立～（1H）

I. フジッコ株式会社の概要

II. 当社の開発の歴史

III. 商品開発に必要な知識

IV. チルド惣菜の市場の変遷

VI. チルド惣菜の開発手法（開発事例より）

1. 真空包装熱殺菌惣菜
2. マイクロ波殺菌惣菜
3. 小容量ガス置換熱殺菌惣菜
4. MAP 惣菜

フジッコ株式会社は「おいしさ、けんこう、つぎつぎ、わくわく」というスローガンのもと、創業以来、お客様に喜ばれる商品を数多く世に送り出してきました。

本講義では、その1つであるチルド惣菜の開発について、様々な形態の惣菜を先頭にたって携わった者として、具体例を挙げて、プロセス毎のポイントを説明いたします。

開発業務に携わって日々悪戦苦闘されている技術者の方々のお役に立てれば幸いです。

講師：フジッコ株式会社 部長（技術担当）兼 豆事業部長補佐 瀬川 幸秀氏

・商品開発に必要な知識
・チルド惣菜のロングライフ化の手法
…① 原料面 ② 配合面（静菌剤） ③ 殺菌条件 ④ 工程管理

<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	2024/7/5 チルド食品・チルド総菜の製造技術と衛生管理のポイント		
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)		