

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 6 1 2 1 7 s 1

40年以上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、扱う食品ごとのポイント、フリーズドライ食品を進化させるための工夫について解説。第2部では TV 番組でもおなじみの島村雅人氏が登場します。

—豊富な試食体験とともに製造技術と開発ノウハウを学ぶ— フリーズドライ食品の開発・製造の最前線

解説付き
試食有

- 日程 2026年12月17日（木）13：00～17：15 会場では個別質問・名刺交換の時間を設けます。
- 会場 テックデザイン会議室（東京都千代田区飯田橋 1-12-15 九段大和ビル3階）
- 受講料 36,300 円（税込／試食・テキスト付）

<プログラム>

第1部 凍結乾燥の基礎から学ぶフリーズドライ食品製造の実務（2H）

I. 凍結乾燥の基礎

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

II. 凍結乾燥工程の詳細・注意事項

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

III. スケールアップ

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

IV. 今後の動向

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

V. 高機能食品への対応

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 43 年間、共和真空にて凍結乾燥の業務に従事

第2部 開発者による解説付き試食で紐解く 「フリーズドライ食品」の魅力と進化（2H）

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



過去開催時の様子

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、試作品を实际体験しながら、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 45 年
販売商品 約 500 種類 挑戦した数 約 1 万種類