形式：対面セミナー	補足：
ジャンル：食品	講習会コード：　ｔｄｓ２０２７０２０９ａ１

＜毎回好評＞レトルト食品のメリット（＝常温流通可能）を最大限に活かし、デメリット（＝高温殺菌による品質劣化）を極力抑えた商品設計の基本技術と製造時のポイント、殺菌条件設定の留意点について、講師が実務経験の中で培った知見を交えてわかりやすく解説します。

レトルト食品の基礎知識と製品開発のポイント

～市場トレンド、製造プロセス、栄養と品質の変化と対策、包装・殺菌の注意点～

講　師：M食品加工研究所 所長　技術士（農業部門）　宮尾宗央 氏

1984 年大阪大学工学部発酵工学科卒業、同年ハウス食品工業(株)（現ハウス食品(株)）入社。主として冷凍食品・チルド食品の開発・研究やレトルト食品（カレーフィリング等）の開発に 30 年以上従事。2017 年より東洋食品工業短期大学 准教授として缶詰・ビン詰・レトルト食品に関する講義・実習を担当。2026 年 4 月より、（一社）食品冷凍技術推進機構 代表理事補佐。2026 年 10 月より、M食品加工研究所 所長。

●日　程　2027 年 2 月 9 日(火) 10:30～16:30
●会　場　テックデザイン セミナールーム（東京 飯田橋駅／九段下駅）
●受講料（申込プラン）　**36,300 円（税込）**※12/11（金）までにお申込の場合、**２割引**となります（早期申込割引）

＜プログラム＞

Ⅰ．レトルト食品の基礎知識
1．レトルト食品の歴史
2．レトルト食品の種類と市場トレンド
3．レトルト食品の定義と関連法令
4．レトルト食品の殺菌対象菌
5．HACCP に基づく衛生管理

Ⅱ．レトルト殺菌による栄養と品質の変化
1．殺菌・保管時の栄養価の変化
2．香味変化とその対策
3．色調変化とその対策
4．食感・粘性の変化とその対策
5．レトルト食品の製品開発のコツ

Ⅲ．レトルト食品製造のポイント
1．レトルトカレーの製造フロー
2．具材調理工程のポイント
3．ソース煮込み工程のポイント
4．充填・密封工程のポイント
5．レトルト食品開発事例

Ⅳ．レトルト食品の包装システム
1．レトルトパウチの包材構成
2．レトルト食品の破袋と強度試験
3．成型容器とガス置換包装
4．各種包装設備

Ⅴ．レトルト食品の殺菌方法
1．熱水スプレー式レトルト殺菌
2．その他の殺菌方式（蒸気式、熱水式）
3．殺菌条件設定時の留意点・トラブル事例
4．殺菌理論の概要（Ｆ値、Ｄ値、z 値の概念紹介）

＜習得知識＞
・レトルト食品のメリットを生かした製品開発を行うための基礎技術
・レトルト食品の工場生産時に必要な基礎知識
・殺菌条件設定時の留意点・トラブル事例

＜講義概要＞

レトルト食品には常温流通可能というメリットと、高温殺菌による品質劣化というデメリットがあります。レトルト食品開発時に重要なことは、品質劣化を極力防止することで、レトルト食品のメリットを最大限に生かすことです。

本講義では、製品開発に必要な基礎知識として、レトルト食品の定義・関連法令や市場トレンド、レトルト殺菌による香味・色調・食感の劣化とその防止方法といったソフト面を解説します。次にレトルト食品の工場生産に必要な基礎知識として、代表的なレトルト食品であるレトルトカレーを取り上げ、その概略製法、製造工程で注意すべきポイント、包装形態とその特性、各種殺菌装置の種類とその特徴といったハード面に関して解説します。最後にレトルト食品の CCP に当たる殺菌工程に関して、殺菌方法、殺菌理論に加え、殺菌条件設定時の留意点・殺菌不良のトラブル事例なども取り上げます。

講義全体を通じて、レトルト食品開発に当たっての基礎知識と、大量生産時のコツをつかんでいただければ幸いです。

＜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）

FAX 03-6261-7924

申込講座	2/9 レトルト食品の基礎知識と製品開発のポイント		**申込プラン（複数ある場合）**	
会社名※				
所在地※（請求書等の送付先）	〒			
参加者① **氏名※**			**TEL※**	
所属※			**FAX**	
			役職	
Email※			@	
会員登録	□ 登録する　□ 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**	
			役職	
Email※			@	
会員登録	□ 登録する　□ 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※	□ 銀行振込（紙請求書）　□ 銀行振込（PDF 請求書）　□ カード支払い　□ 未定のため後日連絡する			
支払予定日※	□ [　　] 月 [　　] 日ごろを予定している　□未定のため後日連絡する			
備考※				

※【個人情報の取扱いについて】 ご記入された個人情報については、当社規定の「個人情報の取扱い」に基づき、適切に管理・運用いたします（詳細 https://www.tech-d.jp/privacy/apply_privacy.pdf ）。

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・問合先**	**名　称**	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	住　所	〒102-0072　東京都千代田区飯田橋 1-12-15　九段大和ビル 3 階		
	電　話	03-6261-7920	**FAX**	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp （申込） / info@tech-d.jp （問合）		