

令和2年度 第1回 ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会

2020年9月14日(月) ～ 9月17日(水) 3泊4日

一般財団法人 蔵王酪農センター

日	月日	時 間	講義・実習等の内容	講 師 等
1	9月14日 (月)	9:00～9:30	オリエンテーション	事務局
		9:30～12:00	チーズの製造工程	チェスコ株式会社 技術顧問 田中 穂積
		13:00～14:00		
		14:15～15:45	安全なチーズを生産していただくために	(公財)日本乳業技術協会 代表理事 栗本 まさ子
		16:00～17:30	国産ナチュラルチーズをめぐる情勢	(一財)畜産環境整備機構 副理事長 原田 英男
		17:45～18:45	製造実習へのオリエンテーション 質疑応答	ニチラク機械株式会社 技術顧問 上田 国男
2	9月15日 (火)	9:00～12:00	製造実習 (ゴーダ)	ニチラク機械株式会社 技術顧問 上田 国男
		13:00～16:00		
		16:30～17:30	チーズの乳酸菌・レンネット	NPO法人チーズプロフェッショナル協会 幹事 三原 茂
3	9月16日 (水)	9:00～12:00	製造実習 (モッツアレラ)	ニチラク機械株式会社 技術顧問 上田 国男
		13:00～16:00		
		16:30～18:00	洗浄からみる牛乳・乳製品の衛生管理	ADEKAクリーンエイド株式会社 部長 中村 利之
4	9月17日 (木)	9:00～10:30	乳製品の製造設備	ニチラク機械株式会社 顧問 細山 義男
		10:45～12:15	工房現地見学会 (宮城県川崎町)	Yogurt株式会社 川井 智子
		13:15～13:45	理解度テスト、アンケート記入	—
		13:45～14:00	修了式	事務局

※ 研修の内容は変更になる場合があります。