

令和5年度 第2回 ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会

2023年11月28日～12月1日 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	11月28日 (火)	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
		13:00～15:00	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
		15:15～16:45	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 顧問 栗本 まさ子
		17:00～18:00	製造実習へのオリエンテーション 質疑応答	雪印メグミルク株式会社 ミルクサイエンス研究所 札幌研究所 橋本 年永
2	11月29日 (水)	9:00～12:00	製造実習 (ゴーダ)	雪印メグミルク株式会社 ミルクサイエンス研究所 札幌研究所 橋本 年永
		13:00～16:00		
		16:30～18:00	洗浄からみる牛乳・乳製品の衛生管理	HACCPリードインストラクター 中村 利之
3	11月30日 (木)	9:00～12:00	製造実習 (モッツアレラ)	雪印メグミルク株式会社 ミルクサイエンス研究所 札幌研究所 橋本 年永
		13:00～16:00		
		16:30～18:00	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
4	12月1日 (金)	9:00～11:30	包装商品開発(設計)における 容器・包装の基本的考えかた	HIRO・包装設計研究所 所長 佐々木 敬卓(ひろたか)
		12:30～14:00	乳製品の製造設備	ニチラク機械株式会社 技術顧問 細山 義男
		14:15～14:45	理解度テスト、アンケート記入	—
		14:45～15:00	修了式	事務局