

令和6年度 第2回 ナチュラルチーズ製造技術専門研修会

2025年1月27日～31日 4泊5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	1月27日 (月)	9:00～9:30	オリエンテーション	事務局
		9:30～12:00	乳およびチーズ製造の基礎科学	日本大学 生物資源科学部 教授 川井 泰
		13:00～16:00	チーズ製造の応用科学	日本獣医生命科学大学 名誉教授 阿久澤 良造
		16:15～17:00	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	1月28日 (火)	9:00～12:00 13:00～16:00	製造実習 (ミニゴーダ/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
		16:30～18:00	チーズホエイの有効利用	日本獣医生命科学大学 応用生物科学部 准教授 三浦 孝之
3	1月29日 (水)	9:00～12:00 13:00～15:30	製造実習 (ミニゴーダ/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
		16:00～18:00	チーズの乳酸菌・レンネット・熟成用カルチャー	スミー牛乳店 代表 水門 輝美
4	1月30日 (木)	9:00～12:00 13:00～15:30	製造実習 (ミニゴーダ/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
		16:00～18:30	チーズの包装商品開発(設計)における 容器・包装の具体的検討内容	HIRO・包装設計研究所 所長 佐々木 敬卓(ひろたか)
5	1月31日 (金)	9:00～11:00	これからの国産ナチュラルチーズの活用方法と そのアプローチについて	スリーピース 代表 福田 みわ
		11:15～11:45	理解度テスト、アンケート記入	—
		11:45～12:00	修了式	事務局

※ 研修の内容は変更になる場合があります。