

## 食品関連技術講座②-b「レトルト技術研修（実践編）」

**開催日時** 2021年11月4日（木）～5日（金）

**開催場所** 高知県工業技術センター 2階 研修室 及び 1階 食品加工研究棟など

**講師** 東洋食品工業短期大学 准教授 宮尾 宗央 先生

缶詰やレトルト食品など、長期常温保存が可能な容器包装詰加圧加熱殺菌食品を製造するために必要な知識を学び、小型調理殺菌装置（（株）日阪製作所製の型式 RCS-40SPXTG-FAM）を用いた実習を行います。

1日目：11/4（木）13:30～16:30 <レトルト食品の基礎知識と製品開発のポイント>

1. レトルト食品の基礎知識
2. レトルト殺菌による栄養と品質の変化
3. レトルト食品の製造プロセス
4. レトルト食品の包装システム
5. レトルト食品の殺菌方法

2日目：11/5（金）9:30～14:30 <小型調理殺菌装置を使用した実習>

1. レトルトカレーの試作
2. 包材試験
3. レトルト殺菌機での殺菌・芯温測定
4. 試食・質疑応答

**対象** 常温流通長期保存食品の開発に興味のある食品製造事業者で両日とも参加可能な方

**受講料** 無料

**定員** 8名 \*希望者が多数の場合は、申込みの締切り後に調整をさせていただきます。  
\*開催10日前までに連絡先へ送付する受講票をもって、受講決定とさせていただきます。

**申込期限** 令和3年10月20日（水）

下記申込書にご記入のうえ、FAXまたはE-mailにてお申し込みください。

◆申込・問合せ先 高知県工業技術センター 食品開発課 近森、加藤

TEL: 088-846-1652 FAX: 088-845-9111

E-mail: kkg-kenshu@ken.pref.kochi.lg.jp

受講申込書（送付先 088-845-9111）

企業・団体名			
参加者氏名			
連絡先 (受講票送付先)	TEL		FAX
	E-mail		

◆新型コロナウイルスの感染状況により開催中止の場合があります。昼間に連絡の取れる電話番号をご記入ください。