

平成31年度 第1回 ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会

2019年7月22日(月) ～ 7月24日(水) 2泊3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	7月22日 (月)	9:00～9:30	オリエンテーション	事務局
		9:30～12:30	チーズの製造工程	チェスコ株式会社 技術顧問 田中 穂積
		13:30～15:00	乳製品の製造設備	ニチラク機械株式会社 顧問 細山 義男
		15:15～16:30	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
		16:45～17:00	製造実習へのオリエンテーション	事務局
2	7月23日 (火)	9:00～12:00	製造実習 (ゴーダ・モッツァレラ)	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
3	7月24日 (水)	9:00～10:00	チーズ用乳酸菌・レンネット	株式会社野澤組 食品部 次長 兼子 淳(きよし)
		10:15～11:45	事例報告 ～日本産チーズの源流を支えるしぼり人～	山田牧場 代表 山田 保高
		13:00～14:30	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
		14:30～14:45	アンケート記入	事務局
		14:45～15:00	修了式	