

# 食品冷凍技術の基礎と活用のポイント

## — 受講者募集のお知らせ —

---

栃木県産業技術センターでは、食品製造に携わる県内中小企業等の皆様を対象に、食品冷凍技術の基礎と活用のポイントの研修を実施します。

本研修では、『おいしい冷凍』を実現するための食品の冷凍・解凍に関する講義に加え、急速冷凍装置を用いた食品冷凍の実際について実習を通し学んでいただきます。

本研修の趣旨を御理解の上、積極的に参加くださるよう御案内申し上げます。

---

令和6（2024）年7月  
栃木県産業技術センター  
食品技術部

# ◆募集要領◆

- 日 時 令和 6 (2024) 年 8 月 22 日 (木) 9:50~16:30
- 場 所 栃木県産業技術センター  
〒321-3226  
宇都宮市ゆいの杜1-5-20 (とちぎ産業創造プラザ内)
- 定 員 25名
- 受講料 4,800円
- 申込方法 別紙申込書に必要事項を御記入の上、メール又はFAXにてお申し込み  
ください。
- 申込締切 令和 6 (2024) 年 7 月 ~~22日(月)~~必着  
7月30日(火)まで延長します
- 受講者の選定 申込を受け付け次第、確認のメール又はFAXをお送りしますが、正  
式な受講者選定は申込締め切り後に行います。  
原則として申込順に受講者を選定しますが、申込数が定員を超えた  
場合、県内中小企業者、次いで県内大企業を優先し、同一企業からの  
受講者数を制限させていただく場合があります。  
選定通知書は、受講料納入通知書と共に8月2日頃送付予定です。  
なお、受講選定後は、当日欠席となる場合でも受講料を納付いた  
だきますので御了承ください。
- 申込先及び  
お問合せ先 栃木県産業技術センター 食品技術部 (担当:古口)  
TEL:028-670-3398  
メール:sangise-shokuhin@pref.tochigi.lg.jp
- 修了証書 総研修時間の75%以上受講された方には修了証書を交付します。

※ 中小企業者等とは、中小企業基本法第2条に規定する中小企業者（製造業の場合、  
資本金3億円以下又は従業員300人以下）又はその従業員をいう。

◆プログラム

時間	内 容
9:50～10:00	開講式・オリエンテーション
10:00～12:00	<b>【講義】</b> 「『おいしい冷凍』を実現するための食品の冷凍・解凍の基礎」 講師：一般社団法人食品冷凍技術推進機構 代表理事 鈴木 徹 氏
12:00～13:00	(昼食休憩)
13:00～13:10	(実習場所への移動)
13:10～16:10 (間に休憩有)	<b>【講義・実習】</b> 「2種類の急速冷凍装置の特徴と、これらを利用した急速凍結実習について」  ○ブライン凍結装置（リ・ジョイスフリーザー） 講師：米田工機株式会社 営業部 池田 貴志 氏  ○エアブラスト式急速冷凍装置（3Dフリーザー） 講師：センター職員
16:10～16:20	(休憩・閉講式準備)
16:20～16:30	閉講式

◆会場案内

