

扱い次第では食品のおいしさを引き立たせ、一方、誤った扱い方をするとトラブルに発展する食用油脂。どれだけの知識を持って扱っていますか？



油脂を有効的に活用！ 食用油脂の基礎と劣化防止のための使用ポイント および抗酸化の要点



日時	2019年4月19日(金) 10:30~16:30	会場	東京・品川区大井町 きゅりあん 4F 第2特別講習室
受講料	48,600円 ⇒S&T会員 46,170円 ※S&T会員(郵送DM案内あるいはE-mail案内を希望される方)は価格が5%OFFになります。 (定価: 本体45,000円+税3,600円 会員: 本体42,750円+税3,420円)		資料・昼食付

講師 中谷技術士事務所 代表 中谷 明浩 氏 [元 J-オイルミルズ]

紹介

【専門】食用油脂 食品生産技術 特許情報分析

【略歴】
1993年4月～ (株)J-オイルミルズ入社
・生産技術部門に8年間従事し、コストダウン、収率改善、省エネルギー、プロセス開発に携わる。
・研究開発部門(研究所)に10年間従事し、生産プロセス開発、商品開発、品質改善に携わる。
・知的財産部門に7年間従事し、発明の発掘と権利化、ノウハウ保護、特許情報、ライセンス・契約、係争処理に携わる。
2018年7月 (株)J-オイルミルズ退職
2018年9月～ 中谷技術士事務所 食品技術コンサルタントとして活動中。

【所属団体】
日本技術士会
食品技術士センター(日本技術士会登録)
食品科学工学会

【資格】
技術士(農業部門/食品化学)(文部科学省登録番号:第73081号)
エネルギー管理士
AIPÉ認定 知的財産アナリスト(特許)
JHCC認定 HACCPコーディネーター

趣旨

食用油脂は、食品のおいしさを引き立たせるのに欠かせない調味料であり、加工素材でもあるため、食用油脂または食用油脂を含む食品が非常に多く存在します。しかし、取扱い方法が原因で油脂の劣化による好ましくない風味が発生した場合はどうなるでしょうか。せっかくのおいしい食品が台無しになり、消費者クレームへ発展していくと言っても過言ではないと思います。本セミナーでは、おいしく、安心・安全な食品開発や製造・調理のために必要な食用油脂の基礎知識、劣化の基礎知識、そして劣化防止技術について、食用油脂を主業とする食品会社に25年従事し、長年「油」と向き合ってきた講師が分かりやすく解説します。

プログラム

1. はじめに
2. 食用油脂の基礎知識
3. 食用油脂劣化の基礎知識
4. 劣化防止技術
5. 最後に

□質疑応答・名刺交換□

■2名同時申込みで1名分無料■
(1名あたり定価半額の24,300円)

※2名様ともS&T会員登録をしていただいた場合に限りです。 ※他の割引は併用できません。
※同一法人内(グループ会社でも可)による2名同時申込みのみ適用いたします。
※3名様以上のお申込みの場合、左記1名あたりの金額で受講できます。
※受講券、請求書は、代表者にご郵送いたします。
※請求書および領収書は1名様ごとに発行可能です。(通信欄に「請求書1名ごと発行」と記入ください。)

※講師、プログラムの内容が変更になる場合もございます。最新の情報はHPにてご確認ください。※申込用紙が複数枚必要な場合等は、本用紙をコピーしてお使いください。

セミナー申込用紙 B190459(油脂) P

会社名 団体名		
部署		
役職	〒	
ふりがな	住所	
氏名		
TEL	FAX	
E-mail	※申込みに関する連絡に使用するため、可能な限りご記入ください。	

※太枠の中をご記入下さい。 ※□にチェックをご記入ください。
※E-mailアドレスまたはFAX番号を必ずご記入下さい。

<p>今後のご案内</p> <input type="checkbox"/> E-mail希望・登録済み S&T会員価格を <input type="checkbox"/> 郵送希望・登録済み 適用いたします。 <input type="checkbox"/> 希望しない (E-mailアドレス必須)	
<p>お支払方法</p> <input type="checkbox"/> 銀行振込 (振込予定日 月 日) <input type="checkbox"/> 当日現金払い	
<p>通信欄</p>	

●受講料について
「2名同時申込みで1名分無料」については上記の注意事項をお読みください。
●お申込みについて
申込用紙に必要事項をご記入のうえ、FAXでお申込みください。
また、当社ホームページからでもお申込みいただけます。
お申込みを確認次第、請求書・受講券・会場案内図をお送りします。
●お支払いについて
受講料は、銀行振込(原則として開催日まで)、もしくは当日現金にてお支払いください。
銀行振込の場合、原則として領収書の発行はいたしません。
振込手数料はお客様がご負担ください。

●個人情報の取り扱いについて
ご記入いただいた個人情報は、事務連絡・発送の他、情報案内等に使用いたします。
詳しくはホームページをご覧ください。
●キャンセル規定
開催日から逆算(営業日・土日・祝祭日等を除く)いたしまして、
・開催7日前以前のキャンセル: キャンセル料はいただきません。
・開催3～6日前でのキャンセル: 受講料の70%
・開催当日～2日前でのキャンセル・欠席: 受講料の100%
※ご注意※ 参加者が最少催行人数に達しない場合など、事情により中止になる場合がございます。

S&T サイエンス & テクノロジー
研究・技術・事業開発のためのセミナー/書籍
サイエンス&テクノロジー株式会社
TEL 03-5733-4188 FAX 03-5733-4187
〒105-0013
東京都港区浜松町1-2-12 浜松町F-1ビル7F
http://www.science-t.com