

優れた乳製品を製造するためには、正しい知識と適切な技術が必要です。そこで、乳業業界の第一線で活躍している技術者・研究者を講師に迎え、チーズ製造学 短期研修会を実施します。



2024
10.22^火
▽
10.24^木
【3日間】

国立大学法人北海道国立大学機構帯広畜産大学
ミルク&チーズコンソーシアム

チーズ製造学 第1回短期研修会

製造実習 講師

ゴータチーズ

Latteria BeBe Kamakura
岩崎 暁 氏

モッツアレラチーズ

株式会社白糠酪恵舎
井ノ口 和良 氏

対象者

チーズ製造を事業として始めることを計画している方
チーズ製造業務に就いて数年目の方で、知識・技術を深めたい方
チーズ製造指導をしている方

会場

帯広畜産大学（帯広市稲田町西2線11番地）
座学：産学連携センター2階マルチルーム
実習：食品加工実習施設（乳製品加工エリア）

受講料

50,000円（税込）

定員

10名程度（先着）

※各機関からの申込は原則2名までとさせていただきます。
3名以上の参加をご希望の場合、事前にご相談ください。

申込方法

二次元コードまたはURLよりアクセスし、募集要項をご確認の上10/4（金）までにフォームよりお申し込みください。

URL：<https://www.obihiro.ac.jp/facility/ccae/news/7306>

