

研修会プログラム

研修内容		講師
1 日目 10/22 (火) 産学連携センター 2 階マルチルーム		
8:50 ~	オリエンテーション	帯広畜産大学 人間科学研究部門 教授 平田 昌弘
9:00 ~ 9:50	1. 乳文化論	帯広畜産大学 人間科学研究部門 教授 平田 昌弘
10:00 ~ 10:30	2. 食品衛生および HACCP の概要	帯広畜産大学 グローバルイノベーション研究センター 教授 福田 健二
10:40 ~ 11:30	3. 生乳の取り扱いについて	株式会社美瑛ファーム 小熊 章子 氏
11:40 ~ 12:30	4. 乳酸菌について	よつ葉乳業株式会社 チーズ研究所 所長 中橋 勝仁 氏
12:30 ~ 13:30 昼休憩		
13:30 ~ 14:00	5. 凝乳酵素について	帯広畜産大学 グローバルイノベーション研究センター 教授 福田 健二
14:10 ~ 15:00	6. チーズ製造の基本	株式会社明治 十勝チーズ研究センター センター長 川端 史郎 氏
15:10 ~ 16:00	7. 熟成チーズ（ゴーダ）の製造方法	Latteria BeBe Kamakura 岩崎 暁 氏
16:10 ~ 17:00	8. フレッシュチーズ （モッツアレッタ）の製造方法	株式会社白糠酪恵舎 代表取締役 井ノ口 和良 氏
~ 17:30	質疑応答	帯広畜産大学 人間科学研究部門 教授 平田 昌弘
2 日目 10/23 (水) 食品加工実習施設（乳製品加工エリア）		
9:00 ~ 17:00 ※1 時間昼休憩あり	熟成チーズ（ゴーダ）製造実習	Latteria BeBe Kamakura 岩崎 暁 氏
3 日目 10/24 (木) 食品加工実習施設（乳製品加工エリア）		
9:00 ~ 17:00 ※1 時間昼休憩あり	フレッシュチーズ（モッツアレッタ） 製造実習	株式会社白糠酪恵舎 代表取締役 井ノ口 和良 氏
~ 17:30	クロージング・解散	帯広畜産大学 人間科学研究部門 教授 平田 昌弘

※昼食は各自でご用意ください。大学生協の食堂もご利用いただけます。（営業時間 11:30 ~ 13:30）