

チーズ製造のための

乳酸菌講習会

2025

12

(火)

9

(水)

10

[2日間]

各日10:00~17:00

取り扱いの容易な DVS スターターの普及はチーズ製造従事者にとって便利である反面、

生きた微生物を取り扱う基礎的知識や経験の不足につながっています。

また微生物に関する基礎知識が不十分な状態で自家製スターターの使用は大きなリスクを伴います。

乳酸菌に関する知識や基礎的な取り扱いについて理解を深めることを目的として、

チーズ製造のための乳酸菌講習会を実施します。

対象者

チーズ製造業務に携わっている方

チーズ製造を事業として始めることを計画している方

会場

帯広畜産大学（北海道帯広市稲田町西2線11番地）

座学：産学連携センター 207号室

実習：産学連携センター 202号室

受講料

20,000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からアクセスし、
募集要項をご確認の上
申込フォームよりお申
し込みください。



<https://www.obihiro.ac.jp/facility/ccae/news/11247>

締切：11/7（金）まで

研修会プログラム

研修内容		講師
1 日目 12/9 (火)		
10:00 ~ 10:10	オリエンテーション	帯広畜産大学 教授 平田 昌弘
10:10 ~ 12:00	実習：培地調整	帯広畜産大学 教授 福田 健二・特任助教 高谷 政宏
12:00 ~ 13:00 昼休憩		
13:00 ~ 14:00	座学：微生物概論	帯広畜産大学 教授 福田 健二
14:00 ~ 15:30	実習：微生物の取扱い・乳酸菌の性状解析①	帯広畜産大学 教授 福田 健二・特任助教 高谷 政宏
15:30 ~ 16:30	座学：乳酸菌概論	帯広畜産大学 教授 福田 健二
16:30 ~ 17:00	質疑応答	帯広畜産大学 教授 福田 健二・特任助教 高谷 政宏
2 日目 12/10 (水)		
10:00 ~ 11:00	実習：チーズスターターの適切な取扱い① 乳酸菌の性状解析②	帯広畜産大学 教授 福田 健二・特任助教 高谷 政宏
11:00 ~ 12:00	座学：生乳と微生物	帯広畜産大学 特任助教 高谷 政宏
12:00 ~ 13:00 昼休憩		
13:00 ~ 14:00	実習：乳酸菌の性状解析③	帯広畜産大学 教授 福田 健二・特任助教 高谷 政宏
14:00 ~ 15:00	座学：チーズスターター	帯広畜産大学 特任助教 高谷 政宏
15:00 ~ 16:00	実習：チーズスターターの適切な取扱い②	帯広畜産大学 教授 福田 健二・特任助教 高谷 政宏
16:00 ~ 16:30	質疑応答	帯広畜産大学 教授 福田 健二・特任助教 高谷 政宏
16:30 ~ 17:00	修了証書授与・クロージング・解散	帯広畜産大学 教授 平田 昌弘