

令和4年度 第1回

高度食品加工技術講習会のご案内

乳製品加工に関する知識を深め、技術の習得を目的とするための講習会を開催致します。

日時

令和4年7月11日（月）10:30～16:30

場所

北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター（北見市大正 353-19）

内容

チーズの製造理論と実習

講師／株式会社アルパージュ チーズ製造技術アドバイザー 山本博紀 氏
（北海道乳業株式会社 取締役 製造部 部長）

ゴーダチーズの実習を通してチーズの製造理論や製造方法について学びます。
山本氏は、チーズ工房立ち上げの協力、チーズの製造に関する技術指導や講演を行っています。

定員

20名（申し込み多数の場合は参加人数を制限させて頂く場合がございます。）

お申し込み方法

別紙参加申込書に必要事項をご記入の上、6月30日（木）17:00 までに FAX またはメールでお申し込み下さい。

ご用意していただくもの

実習中は床が濡れて滑りやすくなりますので、作業着および上履き（長靴など）をご用意下さい。

その他

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、開催を延期または中止する場合がございます。

お問い合わせ

公益財団法人オホーツク財団 研究課 小林秀彰
電話 0157-36-0680（オホーツク圏地域食品加工技術センター）