



RAKUNO GAKUEN UNIVERSITY

酪農学園大学

第11回

酪農学園大学公開講座

2016

11月18日 金

13:00～16:20

場所 ホテル東京ガーデンパレス 2階 高千穂A  
(東京都文京区湯島1-7-5)

受講料 無料

定員 120名(先着)

申込期限 10月28日(金) 必着

# 北海道における食品加工をめぐる動き

## 講演1

### 食品業界で導入が進む過熱水蒸気技術

—調理加工から殺菌処理まで—



講師

酪農学園大学 農食環境学群 教授 阿部 茂

概要

過熱水蒸気は100℃以上の高温水蒸気で、品質保持や殺菌効果など食品加工において様々なメリットをもたらすことが知られており、最近ではコンビニエンスストアの調理食材にも使用されています。本講座では過熱水蒸気の特性と技術開発の最前線をご紹介します。

## 講演2

### 北海道立総合研究機構食品加工研究センターによる

食品加工技術の研究開発—全国的な普及事例と現在の取組—



講師

地方独立行政法人北海道立総合研究機構食品加工研究センター  
食品技術支援部 部長 田村 吉史

概要

当センターの業務概要と現在の研究テーマをお話しし、研究事例の中から、清酒用乾燥酵母スターターの開発、機能性乳酸菌HOKKAIDO株の発見と活用、そして、小豆の新規用途開発に向けた生小豆粉の開発についてお話しします。

## 講演3

### 牛乳・乳製品の利用～本学での取り組み～



講師

酪農学園大学 農食環境学群 助教 宮崎 早花

概要

酪農学園における牛乳・乳製品の活用方法についてお話をします。第一部は乳和食(牛乳を使った和食→新しい減塩方法の提案)普及活動について紹介します。第二部は、授業で学生が考案した牛乳関連商品を紹介いたします。

お問い合わせ・お申し込み先

※裏面がお申し込み用紙になって  
おりますのでご利用ください

〒069-8501 北海道江別市文京台緑町582番地

酪農学園大学 エクステンションセンター 生涯学習課

TEL:011-388-4131(直通) FAX:011-387-2805 E-mail:rg-ext@rakuno.ac.jp

