

第 52 回冷凍技士研修会 「冷凍技術と冷凍の食品」

主 催： 公益社団法人日本冷凍空調学会 冷凍技士運営委員会
日 時： 2022 年 2 月 4 日（金） 14：00～15：00
場 所： （公社）日本冷凍空調学会会議室および WEB 開催（Zoom）

冷たく透きとおりに刻一刻と形態を変える氷は、はかなく美しい。冬には季節を彩り、夏には文化を作る。様々な形で利用されている氷には長い歴史があります。人類は氷に翻弄され、氷を利用しその不思議な魅力を手に入れるため様々な技術開発に取り組んできました。暖かさを好む人類は、むしろやっかいな氷を活かす知恵と技術を生み出してきました。人と氷、そして冷凍技術（食品として活かす技術・食品保存法として活かす技術）の歴史について、冷凍された食品と関連付けて説明していただきます。冷凍技士として、本内容にご興味を持たれている技士の皆様のふるってのご参加をお待ちしています。

1. 氷と食の歴史
2. 冷凍技術の基本
3. アイスクリーム類
4. 冷凍食品
5. 冷凍食品の最近の話題
6. 冷凍食品認定制度

募集人数： 20名（冷凍空調技士、食品冷凍技士の有資格者のみ）定員になり次第締め切ります。
参加費： 無 料（代理出席可）
集合時間： 13：50
集合場所： ハイブリッド開催となります。
セミナー実施日前日までに視聴 URL を E メールでお知らせします。
会場にて聴講を希望される場合は、当日学会会議室にお越しください。
申込方法： 本セミナーは冷凍 CPD 会員登録システムからの申込みとなります。
未登録者は下記「冷凍 CPD 会員」への初期登録（無料）が必要となります。
申込 URL：<https://jsrae-edu.org/>

CPDポイント 1