

平成 28 年度 研究会開催のご案内

日本海水学会「塩と食の研究会」では下記の日程で平成 28 年度の研究会を開催することになりました。本年は、日本獣医生命科学大学の製造実習室でチーズ製造の体験実習をしながら、各種チーズの塩味についての官能評価を実施し、チーズにおける塩の役割について学びます。皆様、奮ってのご参加をお待ちしております。

テーマ「チーズと塩」

1. 主催 日本海水学会 塩と食の研究会
2. 日時 平成 28 年 10 月 28 日 (金) 13:00~17:00 (受付 12:30~)
3. 会場 日本獣医生命科学大学 (東京都武蔵野市境南町 1-7-1)
E 棟 6 階製造実習室
4. プログラム(予定)
 - 1) 実習 13:00~17:00
日本獣医生命科学大学 乳肉利用学教室 三浦孝之氏
殺菌乳→スターター・塩化カルシウム・レンネット添加→カード切断→ホエー排出
→型詰・圧搾→塩漬→(これ以降は日本獣医生命科学大学にて行ないます)熟成→切断→包装
→参加者に郵送
(ホエー排出時間が長いので、その間に講演会等を行います。)
 - 2) 講演会 「チーズにおける塩の役割とチーズのおいしさ」 14:00~15:00
日本獣医生命科学大学 乳肉利用学教室 三浦孝之氏
 - 3) 官能評価 15:00~
5. 参加費
3,000 円 (塩と食の研究会会員および日本海水学会会員)
4,000 円 (非会員)
6. 募集人数
30 名 (先着順, ただし, 塩と食の研究会会員, 日本海水学会会員を優先いたします。)
7. 申込方法
名前, 所属, 連絡先 (住所, 電話番号, E-mail) を日本海水学会 塩と食の研究会
(E-mail: shiotoshoku@swsj.org) に E-mail にてご連絡下さい。定員を超える等,
参加不可能な方には, ご連絡を差し上げます。申し込み締め切りは 10 月 7 日 (金)
とさせていただきます。
8. 問合せ先
日本海水学会 塩と食の研究会 (E-mail: shiotoshoku@swsj.org)
※ 詳細は決まり次第, 日本海水学会 HP に掲載します。