



セミナー eラーニング
アイアール技術者教育研究所とは
記事・コラム

テキスト・ お問い合わせ

03-3357-3467

食用油脂の基礎・劣化メカニズムと劣化防止技術 (セミナー)

ホーム > セミナー > 食品 > 食用油脂の基礎・劣化メカニズムと劣化防止技術（セミナー）



- 食品
- 研究・開発
- 生産技術・品質保証
- 専門技術・ノウハウ
- 実務スキル

食用油脂の基礎・劣化メカニズムと劣化防止技術（セミナー）

このセミナーに参加する

セミナー開催スケジュールへ

🕒 開催日時 **2021/1/26（火） 10:00～17:00**

サイト全体検索

圧倒的なセミナー掲載数！

提携セミナー情報も多数収録

技術セミナー検索 NEXT

技術課題の解決/実務スキル習得に必要な
セミナー情報がこれで見つかる！ [今すぐ検索](#)

在宅勤務中のスキルアップにも最適

製造業向けeラーニング

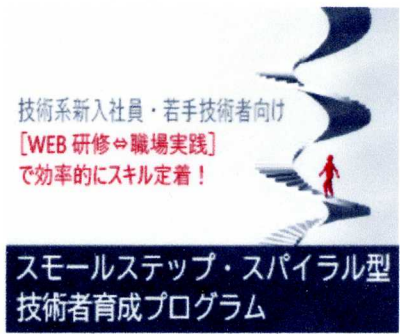
Tech e-L

>> 講座ラインナップはこちら

新型コロナ問題に対応する
社員教育の新しい形

在宅勤務対応型
WEB出張セミナー

🎤 担当講師	中谷 明浩 講師
📍 開催場所	Zoomミーティングによるオンライン受講 (Zoomが使用不可となっている方は、 Microsoft Teamsでの配信も可能)
👤 定員	-
💰 受講費	36,000円（税別）



おいしく安全な食品油脂の使い方・保存の考え方がよくわかる！

📄 資料ダウンロード

食用油脂の基礎・劣化メカニズムと劣化防止技術

セミナーを探す

講座概要

食用油脂は、食品のおいしさを引き立たせるのに欠かせない調味料であり、加工素材でもあるため、食用油脂または食用油脂を含む食品が非常に多くあります。

しかし、取扱い方法が原因で油脂の劣化による好ましくない風味が発生した場合はどうなるのでしょうか？

せっかくのおいしい食品が台無しになり、消費者クレームへ発展していくと言っても過言ではありません。

また、そのような変化は人体にとって有害な物質を生成することがあるため、食の安心・安全を脅かすことにもなります。

本セミナーでは、おいしく、安心・安全な食品開発や製造・調理のために必要な食用油脂の基礎知識、劣化の基礎

🔍 技術分野から探す

🔍 業務内容・職種から

🔍 教育内容から探す

🔍 講師から探す

e-ラーニングを探す

🔍 技術分野から探す

