

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： 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. アイスクリーム類及び氷菓
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

<開催結果概要>

講 師： 食品冷凍技士 後藤康慶 様

参加人数： 12名

結果概要： 世界および日本の冷凍食品の歴史や、冷凍設備における冷媒の歴史と自然冷媒シフトについて丁寧に解説して頂きました。また、アイスクリームの製造工程の中の冷凍機器・冷凍工程、特に、よく使用される急速冷凍方式についても詳述して頂きました。品質にとって重要な、最大氷結晶生成温度帯の通過時間の差の影響も図解で分かりやすくご説明頂きました。さらに、アイスクリームや冷凍食品の分類、規格、表示についても解説して頂き、冷凍食品の最近の話題（ハイブリッドアイス、凍眠技術などの最新技術も含めて）や課題についてもご指摘頂きました。最後に、「冷凍食品認定制度」での認定証は厳密な品質管理がされた認定工場で作られた証明であり、品質が高い冷凍食品であることの目安になることが理解できました。

（東京電力エナジーパートナー(株) 佐々木正信）