



牛乳をもっと知ろう

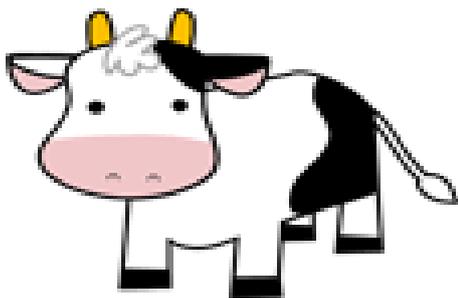
講座 12 (プロフェッサーコース)

講師 / 仁木良哉 先生

北海道大学名誉教授、畜産食品化学専攻、農学博士、石狩市在住

昨年の講座に引き続き今回は、より身近な市販牛乳の種類とその違い、種々乳製品の製造法やその特徴などを解説します。

第 1 回 「飲用乳についてもっと知ろう」



成分調整乳とは？ 低脂肪乳の栄養価は？
L L 牛乳とは？ホモゲナイズ牛乳とは？
牛乳は殺菌しないと飲めないの？
殺菌した牛乳の栄養価は？・・・など
多くの疑問にお答えします。

第 2 回 「乳製品についてもっと知ろう」

液状発酵乳製品、練乳、半固形のヨーグルト/バター、
固形のチーズ、粉末の粉乳、凍結状のアイスクリーム
等など、乳製品の製造方法と食品としての特徴を分かり
易く紹介します。



- ◆ 会場 / 花川北コミュニティセンター2階 ◆ 定員 / 30人 (申込多数時抽選)
- ◆ 開講日時 / 1回目 : 平成24年11月28日(水) 10:30~12:00
2回目 : 平成24年12月12日(水) 10:30~12:00
- ◆ 申込期間 / 平成24年11月1日(木) ~ 平成24年11月14日(水)
- ◆ 受講料 / カレッジ生800円・一般1,000円 (各回ごとの受講も可能)
- ◆ 申込み・問合せ / いしかり市民カレッジ事務局 (石狩市公民館内)
TEL/FAX : 0133 - 74 - 2249 メール : kouminkan@city.ishikari.hokkaido.jp