

大隅加工技術研究センター利用者ネットワーク会員の皆様、こんにちは！！
メールマガジンをお届けします。



● 食品分析セミナーの開催について（案内）

下記のとおり開催します。参加を希望される方は、添付の申込用紙に必要事項を記載の上、メール（FAX可）でお申し込みください。

- 1 開催日時 平成27年10月28日(水)10:00～16:00（1日目）
平成27年10月30日(金)10:00～16:00（2日目）
- 2 場 所 企画支援施設（理化学開放検査室，微生物開放検査室）
- 3 内 容 食品の成分分析法並びに微生物検査法の研修
（～加工食品の期限表示設定方法を習得する～）
 - (1) 1日目
ア 研修内容（午前）講義「加工食品の品質保持と期限表示の設定について」
（午後）実習「加工食品の微生物検査法（汚染微生物の培養）」
イ 使用機器：オートクレーブ，低温インキュベーター他
 - (2) 2日目
ア 研修内容（午前）実習「加工食品の成分分析法（簡易な分析機器の取扱）」
（午後）実習「加工食品の微生物検査法（汚染微生物の計測）」
イ 使用機器：pHメーター，糖度計，塩分計，色差計，コロニーカウンター他
- 4 募集人数 4組8名（加工食品等を開発・製造・販売してる事業者等）
※ 自社製造の加工食品の持参と2日間とも出席することが必須条件
- 5 参加者が準備するもの 自社製造の加工食品（成分分析並びに微生物検査用サンプル）
※事前準備が必要なので、持参する食品については、申込時に報告すること。
衛生的な作業着（白衣，調理衣）。負担金無料。
- 6 募集期間：10月7日(水)まで（応募多数の場合は抽選により決定）

Wordファイルが開けない方は、下記項目を記入して返信してください。

企業・団体名：（ ）
ネットワーク会員番号（ ）未加入・不明の場合は省略可
業務種別（ ）（下記1～8の該当番号を記入 ）
1 農業生産法人 2 農業者 3 加工業（農産）
4 加工業（畜産） 5 加工業（水産） 6 農協等
7 行政機関 8 その他（ ）

住 所（ ）

申込者
所属・役職（1 ）（2 ）
氏名 （1 ）（2 ）

持参する加工食品
製品名（ ）
主な原料（ ）

電話番号（ ） FAX番号（ ）

Eメールアドレス（ ）

発行元

大隅加工技術研究センター
企画・支援 担当：光村，福永
TEL：0994-31-0317
FAX：0994-31-0319