

大隅加工技術研究センターネットワーク会員メルマガ50号

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

【目次】

- 1) 食品分析セミナーの開催について
- 2) 大隅よろず相談会の実施について
- 3) 知財総合支援窓口の設置について

//////////////////// (お知らせ・案内) //////////////////////

1) 食品分析セミナーの開催について

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入の上、メール（FAX可）でお申し込みください。

※ 当センターで、微生物検査等をお考えの方は、できるだけ参加して分析法をマスターしておいてください。

■開催日時：平成28年2月23日(火)10:00～16:00（1日目）

平成28年2月25日(木)10:00～16:00（2日目）

■場所：企画支援施設（理化学開放検査室，微生物開放検査室）

■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

■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

■参加者が準備するもの：衛生的な作業着（白衣，調理衣），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。

■募集期間：2月9日(火)まで（応募多数の場合は抽選により決定）

\*\*\*\*\*  
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：どちらかに○をしてください（ 加入済・未加入 ）

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 ( )

参加者

1 : 所属・役職 ( ) 氏名 ( )

2 : 所属・役職 ( ) 氏名 ( )

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 ( )

\*\*\*\*\*

## 2) 大隅よろず相談会の実施について

大隅地域の中小企業や食品加工，農産物の生産等に携わる皆様方が抱えている経営や販路，マーケティングなどさまざまな課題に対して，専門的な知見を有するコーディネーターが無料で何回でも相談に応じます。

1 月は下記のとおり開催しますので，別添相談申込書又は電話でご予約の上，当センターへお越しください。

■日時：平成28年1月22日（金）10:00～16:00（12:00～13:00を除く）

■場所：大隅加工技術研究センター相談室

■協力：（公財）かごしま産業支援センター

■予約・問い合わせ：電話0994-31-0317（担当：福島）

## 3) 知財総合支援窓口の設置について

「特許権」，「意匠権」，「商標権」，「実用新案権」「育成者権」など，様々な企業活動の中にある「知的財産のタネ」が，企業にとって無限の可能性を秘めています。

知財総合支援窓口専門員のほか弁理士等の専門家も同席し，相談者が満足されるよう質の高いサービスに取り組みます。知的財産に関することなら何でもご相談ください。

■日時：平成28年1月29日（金）10:00～16:00（12:00～13:00を除く）

■場所：大隅加工技術研究センター

■協力：（公社）鹿児島県工業倶楽部

■予約・問い合わせ：電話0994-31-0317（担当：福島）

詳細はこちら → [http://www.ikic.or.jp/t\\_chizai.html](http://www.ikic.or.jp/t_chizai.html)

////////////////////////////////////

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