

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。

当センター主催セミナーの案内です。

目次

- 1) 食品分析セミナーについて
- 2) 【募集中】食品加工機器等操作（アイスクリーム製造）セミナーについて
10月
- 3) 【募集中】衛生管理セミナーについて
(訂正)

9月15日配信のメルマガについて、79号としていましたが、正しくは80号です。よろしくお願いいたします。

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

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（Word）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。

※ 当センターで、微生物検査等をお考えの方は、なるべく参加してください。

■開催日時：平成28年10月12日(水)10:00～16:00（1日目）

平成28年10月14日(金)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）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

■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：9月30日(金)まで（応募多数の場合は抽選により決定）

※申し込みはセンターホームページからできます。

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)【募集中】食品加工機器等操作（アイスクリーム製造）セミナーについて

日時：平成28年10月6日(木)12:00～16:00

場所：加工開発実験施設又は加工ライン実験施設

内容：

（1）座学：アイスクリーム製造の基礎知識について

（2）実演：地元素材等を使用したジェラートの製造（5種類程度）

※詳細はセンターホームページ又はメルマガ79号（9月7日配信）をご覧ください。

3)【募集中】衛生管理セミナーについて

■日時：平成28年9月28日（水）13:30～15:30

■場所：大隅加工技術研究センター会議室

■内容：

・演題：HACCPを前提条件としての食品衛生7S ほか

・講師：食品安全ネットワーク会長（角野品質管理研究所代表取締役）角野久史氏 ほか

※センターホームページ又はメルマガ78号（9月5日配信）をご覧ください。

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

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