

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。

平成29年2月23日(木)10:00～16:00 (2日目)

■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～）

ア 研修内容：

(午後) 実習「加工食品の微生物検査法 (汚染微生物の培養)」

(2) 2日目

(午前) 実習「加工食品の成分分析法（簡易な分析機器の取扱）」

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

※ 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

- ・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）

■募集期間：2月13日(月)まで（応募多数の場合は抽選により決定）

*

企業・団体名：()

業務種別 () (下記1～8の該当番号を記入)

4 加工業（畜産） 5 加工業（水産） 6 農協等

8 その他 ()

参加者

2：所属・役職（ ）氏名（ ）

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