

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。

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。
当センター主催の「食品分析セミナー」についてお知らせします。

●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入の上、メール（FAX可）でお申し込みください。

※ 当センターで成分分析や微生物検査の機器使用をご検討の方はなるべく受講してください。

■開催日時：平成29年6月13日（火）10:00～16:00（1日目）

：平成29年6月15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：6月5日（月）まで（応募多数の場合は抽選により決定。初参加を優先する）

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

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。

製品名 ()

電話番号 () FAX番号 ()

大隅加工技術研究センター

TEL : 0994-31-0317