

食品分析(期限表示設定方法)セミナー開催要領

食品加工事業者等の商品開発技術の向上に資するため、食品分析に関する講習会を開催する。

- 1 主 催 大隅加工技術研究センター
- 2 開催日時 令和2年 1月 15日(水)10:00~16:00(1日目)
" 1月 17日(金)10:00~16:00(2日目)
- 3 場 所 大隅加工技術研究センター 企画支援施設
(理化学開放検査室, 微生物開放検査室)
- 4 参集範囲 県内食品加工事業者, 農業者(6次産業化実践者), 関係機関・団体
- 5 内 容 食品の成分分析法及び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
- 6 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
- 7 参加者が準備するもの
 - 1) 自社製造の加工食品(成分分析及び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。
 - 2) 衛生的な作業着(白衣, 調理衣)
- 8 参加費用 無料
- 9 申込期限 令和2年 1月 8日(水)
- 10 申込方法(いずれかの方法を選択)
 - ア. 鹿児島県電子申請共同運営システム(e(いー)申請)から申請
<https://shinsei.pref.kagoshima.jp/jUCEQcI1>

★スマートフォン等で2次元バーコード(右)を利用してアクセスし, 申請すると便利です。

 - イ. 別添申込書をメール又はFAXで大隅加工技術研究センターに送付

