



食品分析セミナー 受講者募集

受講料
無料

食品分析セミナーは

加工食品の品質保持や期限表示に対する理解を深めるため、座学と簡易な理化学分析及び微生物検査法の手法についての実習を組み合わせた研修です。



開講日

第1回 6月25日(火), 6月27日(木)

第2回 7月 2日(火), 7月 4日(木)

注意) 第1回と第2回の研修内容は同じです。

会場

大隅加工技術研究センター (鹿屋市串良町細山田4938)

研修内容



		開講日時	内 容	
第1回	6/25 (火)	11:00~12:00	加工食品の品質保持と食品期限表示について	座学
		13:00~16:00	加工食品の微生物の検査法 (汚染微生物の培養)	実習
	6/27 (木)	10:00~12:00	加工食品の成分分析法 (簡易分析機器の取扱)	実習
		13:00~15:00	加工食品の微生物の検査法 (汚染微生物の計測)	実習
第2回	7/2 (火)	11:00~12:00	加工食品の品質保持と食品期限表示について	座学
		13:00~16:00	加工食品の微生物の検査法 (汚染微生物の培養)	実習
	7/4 (木)	10:00~12:00	加工食品の成分分析法 (簡易分析機器の取扱)	実習
		13:00~15:00	加工食品の微生物の検査法 (汚染微生物の計測)	実習

対象者

以下の条件を満たす方が対象です。

- ① 県産農林水産物の加工食品を開発・製造・販売している県内の食品加工事業者及び農業者、並びに食品加工関係学科を有する産業系高校の教職員の方
- ② これまでに当該セミナーを受講したことのない方
- ③ 2日間とも講義に参加できる方

募集人員

各回とも 4 事業者 (1 事業者につき原則 2 人までとさせていただきます)

募集期間

5月28日(火)~6月7日(金)

※ただし、定員になり次第、締め切る場合があります。

なお、締め切った日で定員を超えた場合には選考のうえ受講者を決定します。

応募方法

申込書に必要事項をご記入のうえ、FAX又はメールで送付してください。

FAX : 0994-31-0319 メール : kagikan@pref.kagoshima.lg.jp

受講者決定

決定者には、6月13日(木)までに電話及びメールにて連絡します。

