

## 令和7年度「食品分析セミナー」の開催要領

### 1 目的

食の安心・安全の向上に資するため、食品加工に取り組む事業者等を対象に、加工食品の品質保持や期限表示に対する理解が深まるよう、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セミナーを開催します。

2 期 日 令和7年6月17日（火）午前11時～午後4時  
6月19日（木）午前10時～午後3時

3 場 所 大隅加工技術研究センター（鹿屋市串良町細山田4938）  
（理化学開放検査室，微生物開放検査室）

4 講 師 大隅加工技術研究センター職員

### 5 内容

日程	内容	時間
1日目	加工食品の品質保持と食品期限表示の設定について 【座学】	午前11時 ～正午
	加工食品の微生物検査法（汚染微生物の培養） 【実習】	午後1時 ～午後4時
2日目	加工食品の成分分析法（簡易な分析機器の取扱） 【実習】	午前10時 ～正午
	加工食品の微生物検査法（汚染微生物の計測） 【実習】	午後1時 ～午後3時

※微生物検査は、培養のため中1日挟んでの研修となります。

※使用機器（1日目及び2日目）

オートクレーブ，インキュベーター，ホモジナイザー，pHメーター，糖度計，  
塩分計，色差計，水分活性測定器，コロニーカウンター

### 6 受講対象者 ※次の条件を満たす方を優先します

- （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林漁業者，並びに食品加工関係学科を有する産業系高校の教職員
- （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日間とも講義に出席できる方
- （4）令和7年6月18日（水）「食品包装資材セミナー」に参加される方

7 受講費用 無料

8 募集人数 4事業者8人  
（1事業者につき原則2人までとさせていただきます）

## 9 受講者が持参するもの

- (1) 自社の加工食品（成分分析及び微生物検査用サンプル）
  - ア 持参する食品について、あらかじめ申込書に記載してください。
  - イ 1事業者につきサンプル1種とします。
- (2) マスク、衛生的な作業着（白衣、食品用ユニフォーム等）

## 10 募集方法

- (1) 申込期限  
令和7年6月2日（月）
- (2) 申込方法  
別紙申込書に必要事項を記載のうえ、FAXまたはメールにて申込書をセンター宛に送付してください。
- (3) 受講者決定
  - ア 定員を超えた場合には「6 受講対象者」の選定基準に基づき選考します。
  - イ 申込者には令和7年6月9日（月）までに選定結果を連絡します。  
（受講から漏れた方にもその旨を連絡します）

## 11 その他

台風や大雨等災害の発生状況によっては、開催を中止する場合があります。中止の場合は、電話またはメール等にて連絡しますので、ご注意ください。