



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

期 日

令和7年**6月17**日(火), **6月19**日(木)

場 所

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	
6/17 (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
6/19 (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の方
- ② これまでに当該セミナーを受講したことがない方
- ③ 2日間とも講義に参加できる方
- ④ 6月18日(水)「食品包装資材セミナー」に参加される方

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）

申込期間

令和7年6月2日(月)

※ 定員を超えた場合には選考のうえ受講者を決定します

受講者決定

6月9日(月)までに電話またはメール等にて受講の可否を連絡します

申込方法

別紙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：kagiken@pref.kagoshima.lg.jp



(別紙様式)

送付先 メール : kagiken@pref.kagoshima.lg.jp

F A X : 0994-31-0319

鹿児島県大隅加工技術研究センター 有村 行

令和7年度「食品分析セミナー」申込書

実施日: 令和7年6月17日(火)・19日(木)

事業者等名			
市町村名			
業種 該当を○で 囲む	1 農林漁業 4 販売業 7 行政機関	2 食品加工業 5 農協等団体 8 その他()	3 流通・卸売業 6 教育機関
電話番号			
メールアドレス		FAX	
担当者名			
参加希望者名			
持参する 加工食品 (分析実習用) ※サンプル 1種類	名称		
	原材料		
	保存方法	1 常温 2 冷蔵 3 冷凍	(該当を○で囲む)
	選択理由		

※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

申込期限 令和7年6月2日(月)

(上記期限までに、メール又はFAXにて申込ください)