

AW

食品の品質保持のための 微生物制御技術講習会

pH



この講習会では、食品加工にとって必要な微生物制御技術を学びます。微生物を理解し、自社製品の品質向上や販路の拡大に、是非お役立てください！

日時

令和4年 **5月19日** (木)
午後1時30分から午後3時まで

対象者

- ・食品関連企業等での実務経験の浅い方
(実務経験3年未満の方を目安とします)
- ・新たに食品製造を検討されている飲食業、
6次産業事業者等

参加費無料
オンライン開催

内容

「食品の品質保持のための微生物制御技術」

- ・微生物制御の必要性
- ・衛生管理に基づく微生物汚染低減
- ・殺菌方法の種類や特長
- ・pH等静菌手法等の組み合わせによる微生物制御手法の紹介

講師

鳥取県産業技術センター 食品開発研究所
食の安全・安心グループ グループ長
兼 農産食品・菓子グループ 上席研究員 **中野 陽**

参加方法

- ▶ オンライン **50名** (Webex使用)
または
- ▶ 境港会場 **10名**
(会場: 鳥取県産業技術センター 食品開発
研究所 境港市中野町2032-3)

※ 新型コロナウイルスの感染状況により、完全オンライン開催に変更する場合があります

問合せ先

地方独立行政法人 鳥取県産業技術センター
食品開発研究所
農産食品・菓子グループ 高重(ゆき)

電話 : 0859-44-6121
メール : tiit-shokuhin@tiit.or.jp

【参加申込書は裏面】

地方独立
行政法人

鳥取県産業技術センター

食品開発・品質技術人材育成事業

『食品の品質保持のための微生物制御技術講習会』

参加申込書

FAX : 0859-44-0397

E-mail : tiit-shokuhin@tiit.or.jp

申込締切 令和4年5月12日(木)

QRコードよりスマートフォン等での申込もできます



事業所(者)名	
所在地	〒 -
TEL	
FAX	

氏名	希望会場 (いずれかに○)	E-mail
	1 オンライン 2 境港会場	

※ 新型コロナウイルス感染拡大状況により、境港会場での集合視聴は中止をする場合がございますので、できる限りオンラインでの参加をお願い致します

今回の研究会で聞いてみたいこと等がございましたらご記入ください。

※本申込書に記載の情報は、今後の講習会の案内に利用させていただきます。

【お申し込み／お問い合わせ先】

地方独立行政法人鳥取県産業技術センター 食品開発研究所
農産食品・菓子グループ 研究員 高重(たかぢ)

TEL : 0859-44-6121 FAX : 0859-44-0397

E-mail : tiit-shokuhin@tiit.or.jp