**食品産業活躍人材育成事業**

**『食品開発（基礎）セミナー』**

**参　加　申　込　書**

|  |  |
| --- | --- |
| 事業所（者）名 |  |
| 所 在 地 | 〒　　　　-　　　　 |
| TEL |  |
| FAX |  |
| 氏　名 |  |
| E-mail |  |

【講座内容】

|  |  |
| --- | --- |
| **受講を希望される講座に「〇」をご記入ください** | **受講****希望** |
| **１** | **食品の品質保持のための微生物制御技術（午後１時１０分～午後２時１０分）** |  |
| 食品製造における微生物制御の必要性を解説し、衛生管理に基づく微生物汚染低減、殺菌方法、静菌手法等の組み合わせによる食品の品質保持のための微生物制御ポイントを学びます。 |
| **２** | **農産物等の食品の素材化（午後２時２０分～午後３時２０分）** |  |
| 原料処理から調整、裁断、分割、搾汁、ピューレ化、抽出、濃縮、乾燥、粉末化等食品の素材化にあたり、加工の基本や品質安定に影響するポイントを学びます。 |
| **３** | **食品分野へのIoT技術の活用（午後３時３０分～午後４時３０分）** |  |
| 食品製造における温度・湿度などの情報をデジタル化して、自動収集する方法を、センターが作製したIoTお試しツール“DXPOT”を用いて学びます。 |

|  |
| --- |
| 本研修で是非、聞いてみたいこと等がございましたらご記入ください。 |

　◎申込み多数の場合には調整させて頂きます。

※記入いただいた個人情報は、今後の研修会などの情報提供その他の正当な目的のみに使用させていただきます。

＝申し込み先＝

F A X : 　　　０８５９－４４－０３９７

Eメール： tiit-shokuhin@tiit.or.jp（担当：中野 (ﾅｶﾉ) ）

＝申し込み期限＝

２０２５年**１１**月**２１**日（金）