

<参加費無料>

食品開発(基礎)セミナー



経験年数3年以内の方を中心に、食品製造に関わる上で必要な基礎的な内容を学習します。

また、経験を積まれた方の「学び直し」にも活用できます。

日時 令和6年 **9月19日** (木)

午前9時30分～午後4時

実施場所 エースパック未来中心 セミナールーム7

(倉吉市駄経寺町212-5)



- 対象者
- (1) 県内食品関連企業に勤務されて経験年数3年以内の方
 - (2) 6次産業化をめざす生産者、農商工連携事業者、小規模食品関連企業等
 - (3) 新たに食品分野に進出しようとする、または進出して3年以内の県内事業者
 - (4) 食品に関する基本の「学び直し」をしたい方

講座 以下の講座の中からお希望のものを選択して申してください

- 1 食品の品質保持のための微生物制御技術
食品安全・品質技術グループ グループ長 中野 陽
- 2 農産物等の食品の素材化
食品安全・品質技術グループ グループ長 中野 陽
- 3 食品の官能評価
発酵・機能性食品グループ 研究員 山川 三穂
- 4 食品製造における商品開発手法
食品安全・品質技術グループ グループ長 中野 陽

申込方法

裏面の申込書に必要事項をご記入の上、**9月12日(火)**までに、メールまたはFAXにてお申し込みください。

▶ 定員 各講座 **30**名程度

※ 申込多数の場合、調整させていただきます。

問合せ先

鳥取県産業技術センター
食品開発研究所

食品安全・品質技術G 中野(カノ)

電話：0859-44-6121

メール：tiit-shokuhin@tiit.or.jp

【内容詳細、参加申込書は裏面】

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「○」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（午前9時40分～午前10時50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（午前11時5分～午後0時15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	食品の官能評価（午後1時20分～午後2時30分） 賞味期限設定や商品開発に不可欠な官能評価の基本と実施する際のポイントを学びます。	
	4 食品製造における商品開発手法（午後2時45分～午後3時55分） 商品開発の流れ、プロセス、方法など、商品コンセプト開発からの商品化まで基礎概要について学びます。	

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いただきます。

※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。

＝申し込み先＝

FAX : 0859-44-0397

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

＝申し込み期限＝

2024年9月12日(木)