

<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7年 **11**月**28**日（金）
午後1時～午後4時30分

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）

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

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 食品分野へのIoT技術の活用

電子システムグループ 研究員 田中 章浩



- 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

申込方法

裏面の申込書に必要事項をご記入の上、
11月21日（金）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】



地方独立
行政法人

鳥取県産業技術センター

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いただきます。

※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＝

FAX ： ０８５９－４４－０３９７

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

＝申し込み期限＝

２０２５年１１月２１日（金）