**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頂きます。

※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＝

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＝

２０２４年**９**月**１２**日（木）