参加費無料

食品産業活躍人材育成事業

食品開発（基礎）セミナー

食品製造に関わる上で必要な基礎的な内容を、経験年数3年程度を目安としたレベルで学習します。
初心者の方から「学び直し」をされたい方まで、ご参加いただけます。

日　　時　令和８年 **１１** 月 **５** 日（木）
午前１０時～午後４時３０分

実施場所　伯耆しあわせの郷　１Ｆ　大研修室
（倉吉市小田４５８）

講　　座　以下の講座の中からご希望のものを選択して申込ください

1　食品の品質保持のための微生物制御技術
（午前10時10分～午前11時40分）
食品安全・品質技術グループ　グループ長　中野　陽

2　食品の官能評価（午後1時～午後2時30分）
食品加工グループ　主任研究員　山川　三穂

3　乾燥・粉末化技術の基礎と商品開発への応用
（午後２時45分～午後4時15分）
食品加工グループ　上席研究員　内川　拓也
研究員　潮　美咲

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される、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、
１０月２９日（木）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 **４０** 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(ﾅｶﾉ)
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（午前１０時１０分～午前１１時４０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	**食品の官能評価（午後１時～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。	
3	**乾燥・粉末化技術の基礎と商品開発への応用（午後２時４５分～午後４時１５分）** 主に初級者を対象として、様々な食材（固体・液体）の乾燥および粉末加工の基礎と、商品化に繋がった事例と加工技術の応用について学びます。	

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。

※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（ﾅｶﾉ））

＝申し込み期限＝
令和８年１０月２９日（木）