

平成26年度 第3回食品加工技術高度化研修会のご案内

「おおいた食品オープンラボを利用した商品開発」－減圧処理を利用した果実加工－をテーマとする食品加工技術高度化研修会を開催します。

昨年8月に、大分食品産業企業会が、新製品の開発や技術人材の育成を図る目的で、当センター内に「おおいた食品オープンラボ」を開設しました。この、オープンラボでは、加工食品の試作、簡易評価・分析まで、一連の製造開発プロセスを行うことができます。

今回は、オープンラボの利用方法・各機器の説明と、実際に果実を使った加工食品の試作を行う実施研修を行います。

参加ご希望の方は、参加申込書にご記入の上、FAXで返送してください。

- | | | |
|---|-------|--|
| 1 | 主 催 | 大分県産業科学技術センター（食品産業担当） |
| 2 | 開催日時 | 平成27年2月19日（木）13：30～15：30 |
| 3 | 開催場所 | 大分県産業科学技術センター 化学食品棟 E106
「おおいた食品オープンラボ」
大分市高江西 1-4361-10 TEL 097-596-7100 |
| 4 | 内 容 | |
| | ○受付 | 化学食品棟E106「おおいた食品オープンラボ」にて
13：00～ |
| | ○開 会 | 13：30 |
| | ○実施研修 | 13：40 |
| | | ・オープンラボ施設の利用方法、機器説明
・減圧処理を利用した果実加工
ジャムの試作：真空濃縮釜、糖度計
殺菌 ：殺菌ボックス、温度ロガー |
| | ○閉 会 | 15：30 |
| 5 | 定 員 | 10名（先着順、各企業1名） |
| 6 | 参集範囲 | 県内食品企業等 |
| 7 | 参加費 | 無料 |
| 8 | 申込期限 | 平成27年2月12日（木）必着 |

* 大分食品産業企業会会員の方々は、昨年10月～12月に実施しました体験研修と同じ内容となりますので注意願います。

平成26年度 第3回食品加工技術高度化研修会 参加申込書

申込先：FAX 097-596-7110 産業科学技術センター食品産業担当 行き

事務所名：	TEL：	
住所：	FAX：	
参加者氏名	部署名	役職
Eメールアドレス：（当センターメール便をご希望の方のみ）	メール便登録済の方は チェックをお願いします <input type="checkbox"/>	

大分県産業科学技術センターへのアクセス

●●● 所在地・アクセスガイド



■ 所在地

〒870-1117 大分市高江西1丁目4361-10
Tel.097-596-7100, Fax.097-596-7110

■ JRのご利用（JR大分駅からのアクセス）

- JR豊肥本線 大分大学前駅 下車 [所要時間 13分]
- 大分大学前駅 ~ センター
徒歩: 大分大学前駅 ~ センター [所要時間 22分 およそ 1.6km]
バス: 大学宿舍前 乗車 ~ 産業科学技術センター 下車 [所要時間 5分]
※行先系統番号 (F40番台・G40番台・H40番台: 大南団地行き)

■ タクシーのご利用

- 大分駅から ... 20分 ~ (9km)
- 兼戸駅から ... 5分 ~ (2.5km)

■ お車でご来場の方へ

