

平成28年度 第2回食品加工技術高度化研修会のご案内

「レトルト食品の製造技術」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。食品の殺菌及び微生物制御は、食品の安全性において極めて重要です。特に、レトルト食品、缶詰、びん詰などの容器詰加熱殺菌食品は、常温で長期期間保存を可能とするために、微生物を加熱殺菌して殺滅する必要があります。

そのためには微生物の特性はもちろん、殺菌の知識を正しく知るとともに、殺菌が正しく行われているかの管理が必要となってきます。

そこで本講座では、おおいた食品オープンラボに設置する「小型高温高圧調理殺菌装置（レトルト機）」の紹介と、殺菌の基礎を解説します。

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）
おおいた食品産業企業会
- 2 開催日時 平成28年12月1日（木）13：30～16：00
- 3 開催場所 大分県産業科学技術センター 多目的ホール又は第1研修室
大分市高江西1-4361-10 TEL 097-596-7100
- 4 内 容
○受付 13：00～
○開 会 13：30
○講 演 13：40
演 題：「食品の殺菌の基礎について」（仮題）
講 師：おおいた食品産業企業会 企画委員
フーズテクニカルサービス 代表 弘蔵守夫 氏
○機器紹介
「小型高温高圧調理殺菌装置の紹介」（仮題）
講 師：株式会社平山製作所 福岡事務所 課長代理 久田幸広 氏
○見 学 おおいた食品オープンラボ・化学食品棟（小型高温高圧調理殺菌装置）
○閉 会 16：00
- 5 参集範囲 県内食品企業、関係機関等
- 6 参加費 無料
- 7 申込期限 平成28年11月22日（火）必着

平成28年度 第2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

事業所名:	TEL:	
住所:	FAX:	
参加者氏名	部署名	役職

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：大学宿舎前 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



* 駐車場①が満車の場合は、駐車場②をご利用下さい。