

食品の品質管理技術向上のための機器分析

技術研修のご案内

自社製品の品質維持、向上のためには、まず製品毎の特性を知ることが鍵となります。その評価の手法として機器分析を取り入れることができれば、「安全・安心」な製品を安定的に生産することが可能となるのです。

そこで、品質評価のターゲットとなる成分を見極め、その分析技術導入のための支援を総合的に行う研修を、各社のご要望に対応した内容で個別に実施します。

●受講対象者 県内で食品関連の製造業に従事する技術者、今後従事しようとする者また、これらを支援する立場にある者

●日　時 平日9：00～12：00　又は　13：30～16：30　（土日祝日を除く）

案内開始日から平成30年2月末まで

●場　所 産業科学技術センター内

●説明者 食品産業担当職員

●内　容　 食品の特性把握（劣化要因の検討）、品質評価のための機器分析、測定結果の活用法　（対象機器：ｐＨメーター、水分活性測定装置、分光光度計、ＨＰＬＣ、測色色差計、ＧＣ、マイクロファイバースコープ）

●受講料 受講料　無料

但し、使用する機器・時間によっては機器使用料をご負担いただきます。また、特殊な試薬等はご準備いただく場合があります。

●受講者人数 3名程度（最少開催人数2名）

●問合せ 大分県産業科学技術センター　食品産業担当　水江 智子

TEL：097-596-7100（代表）　FAX：097-596-7110

E-Mail：mizuesa@oita-ri.jp

●申込み 開催日時・内容をセンター担当者と調整後、申込書にご記入のうえ　FAXまたはメールでお申し込みください。

●その他

①　開催日時・場所は、担当者との打ち合わせにより調整します。

②　研修終了後、引続き機器を使用する場合は、機器毎に機器貸料が発生します。

③　原則、年度内で1社1回ですが、技術分野が異なる場合は1社あたり複数回の

開催も可能です。

④ 受講目的によっては開催できない場合があります。また、都合によりご希望どおり

の条件で開催できない場合があります。

大分県産業科学技術センター

食品産業担当　　水 江　　行

機器分析技術研修　申込書

FAX　097-596-7110 E-Mail　mizuesa@oita-ri.jp

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 会社名(団体名) | | |
| 〒　　　　　　　　住所： | | |
| ※開催日時：平成　　　年　　　月　　　日　　　　　時  延長機器使用希望　（　あり　　　時間　・　なし　） | | ※センター担当者と調整のうえご記入ください。 |
| ※開催場所： | |
| 受講者  (受講代表者) | 所属：  職名：　　　　　　　　　　　　　：  連絡先電話：  連絡先E-Mail： | |
| 受講者 | 所属：  職名：　　　　　　　　　　　　　： | |
| 受講者 | 所属：  職名：　　　　　　　　　　　　　： | |
| 受講者 | 所属：  職名：　　　　　　　　　　　　　： | |
| 受講者 | 所属：  職名：　　　　　　　　　　　　　： | |
| 受講者 | 所属：  職名：　　　　　　　　　　　　　： | |