

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

案内開始日から平成31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

TEL：097-596-7101　　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：〒  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　TEL： | | | |
| 開催希望日時：　　　　　　年　　　　月　　　　日　　9:00~　または　13:30~  ※担当者と日程調整のうえご記入ください。 | | | |
| No. | 受講者氏名 | 部署・職名 | 連絡先(メール・電話番号) |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |