

# 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  
案内開始日から令和3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、特殊な試薬等を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 後藤  
TEL:097-596-7101 FAX:097-596-7110  
E-Mail:yu-goto@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 後藤 行

## 機器分析技術研修 申込書

FAX:097-596-7110

E-Mail:yu-goto@oita-ri.jp

会社名(団体名) :			
住所 : 〒			
TEL :			
FAX :			
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			