**大分県産業科学技術センター**

技術研修のご案内

～食品の品質管理技術向上のための機器分析～

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、「安心・安全」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8年2月末まで

●場　所 大分県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、糖度計、ＨＰＬＣ、測色色差計、ＧＣ、３次元観察マイクロスコープなど）

●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

●問合せ 大分県産業科学技術センター　食品産業担当　佐野

FAX： 097-596-7110　　　　　　E-Mail： oiri-food@oita-ri.jp

●申込み 申込書に必要事項をご記入のうえ、FAXまたはメールでお申し込みください。

●その他

①　開催内容は、担当者との打ち合わせにより調整します。

②　研修に際し、機器毎に機器使用料が発生します。受講日にセンター窓口でお支払いいただきます。

③　受講目的、保有機器の状況等によっては、ご希望の条件で開催できない場合があります。

④　お申込みいただいた内容は、当センターが実施するセミナーの運営管理に利用します。

⑤　セミナーの様子を撮影して、広報等に使用することがあります。

大分県産業科学技術センター

食品産業担当　　佐 野　　行

FAX： 097-596-7110 E-Mail： oiri-food@oita-ri.jp

機器分析技術研修　申込書

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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~ | | | |
| ご希望の研修内容（分析試料、対象成分、分析の目的などをご記入ください。） | | | |
| No. | 受講者氏名 | 部署・職名 | 連絡先(メール・電話番号) |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |

※メールでのお申込の場合は、必要事項が記載されていれば本様式による必要はありません。